N.3 – Marzo 2014 € 4,00 IT

www.lacucinaitaliana.it

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART. 1, COMMA 1, DCB VR - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 8,80 - BELGIO € 7,30 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 9,00 - PORTOGALLO € 7,25 - LUX € 6,90 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 95,00 - CANTON TICINO CHF 9,10 - SVIZZERA CHF 9,90 - UK GBP 7,50

smeg.it

# OGNI TRUCCO

Sfizioso, divertente, festoso: a carnevale il make-up non ti fa brutti scherzi. Anzi. È l'alleato perfetto per trasformarti in una femme fatale, in una it girl o in una lady chic. Metti in mostra labbra nei colori golosi, guance nelle sfumature calde, occhi nelle tonalità sensuali. Regala alla tua pelle un tocco glam con il make-up senza parabeni di The Balm. Rispetta la tua pelle con il make-up bio di Zao. Nascondi e correggi le imperfezioni della tua pelle con il make-up minerale di Youngblood. Impossibile resistere: ogni trucco vale!
www.lagardenia.com - www.limoni.it

AŸSSE MOUSSE PURE CLARTÉ

**BLUSH INSTAIN THE BALM: SUPER PIGMENTATO E A LUNGA TENUTA, DISPONIBILE IN 6 TONALITÀ. UN MUST HAVE FASHION PER REGALARE A TUTTI I TIPI DI PELLE UN COLORE CHE NON SI ARRENDE! LIPSTICK THE BALM GIRLS: CON UN AGENTE DOPPIO CHE DONA ALLE LABBRA UNA PIGMENTAZIONE STRAORDINARIA E UNA MORBIDEZZA INTENSA, DISPONIBILE IN 6 TONALITÀ. DALL'ELEGANTE PACKAGING, SI INFILA IN BORSA PER DARE ALLE LABBRA IL "SERVIZIO SEGRETO" DI CUI HANNO BISOGNO. MASCARA CHEATER! THE BALM: DALLA FORMULA VOLUMIZZANTE ARRICCHITA CON PANTENOLO PER RAFFORZARE E MODELLARE LE CIGLIA. IL PENNELLO HA UNA FORMA STUDIATA PER DONARE L'INTENSITÀ DELLE CIGLIA FINTE: UNA SOLA PASSATA DÀ VOLUME E LUNGHEZZA, MENTRE LA SUA STRUTTURA ANTI-GRUMI PERMETTE DI PROSEGUIRE L'APPLICAZIONE SENZA APPESANTIRE LO SGUARDO. PER PREPARARE LE CIGLIA A UNA NOTTE DI FOLLIA. IN ESCLUSIVA DA PROFUMERIE LA GARDENIA**

AŸSSE MOUSSE PURE CLARTÉ

MINERAL TOUCH ZAO: OMBRETTO IN POLVERE DAI COLORI SCINTILLANTI COSTITUITI DA POLVERI PERLATE, DA APPLICARE CON LE DITA O CON IL PENNELLO. IDEALE PER UN MAKE-UP SOFISTICATO, FA BRILLARE LO SGUARDO. COME TUTTE LE POLVERI ZAO, NON CONTIENE TALCO.
SOIE DE TEINT ZAO: FONDOTINTA LIQUIDO IDRATANTE, LASCIA UNA SENSAZIONE DI FRESCHEZZA SULLA PELLE GRAZIE ALLA SILICE ORGANICA CONTENUTA NELL'IDROLATTE DI BAMBOO BIO, ALL'OLIO DI MANDORLA DOLCE, ALL'OLIO DI JOJOBA, AL BURRO DI KARITÉ BIO. LA TEXTURE LEGGERA PERMETTE DI EFFETTUARE UN'APPLICAZIONE FACILE E GARANTISCE UN EFFETTO NATURALE, UN FINISH SETOSO E UNA COPERTURA UNIFORME.
VERNIS À LÈVRES LIQUID METAL COLLECTION ZAO: VERA E PROPRIA "LACCA" COPRENTE E GLOSSY PER LE LABBRA, PUÒ ESSERE UTILIZZATA DA SOLA O PER ILLUMINARE UN ROSSETTO DELLO STESSO TONO. DONA VOLUME E LUCE, OLTRE AD AVERE UNA DURATA PROLUNGATA.
IN ESCLUSIVA DA PROFUMERIE LA GARDENIA E LIMONI

# VALE!

BROW ARTIST KIT YOUNGBLOOD: CON DUE TONALITÀ DI CIPRIA PER SOPRACCIGLIA, UN FISSATORE PER TENERLE A POSTO, UN PENNELLO A DOPPIA PUNTA, UNA PINZETTA DI ALTA QUALITÀ. RESISTENTE E ANTI-SBAVATURA ELIMINA LA NECESSITÀ DI RITOCCHI.
HI-DEFINITION HYDRATING MINERAL PERFECTING POWDER YOUNGBLOOD: POLVERE SETOSA ULTRA INVISIBILE, MANTIENE IL MAKE-UP FRESCO, EQUILIBRANDO LA PELLE. TRATTENENDO L'ACQUA NEI TESSUTI E ASSORBENDO L'ECCESSO DI SEBO, È IDEALE PER AMBIENTI MOLTO UMIDI. UNIFORMA LE IMPERFEZIONI, GLI ARROSSAMENTI E I PORI DILATATI. DONA UN FINISH PATINATO E BRILLANTE.
MIGHTY SHINY LIP GEL YOUNGBLOOD: A TRIPLA AZIONE PER DONARE ALLE LABBRA MASSIMA LUCENTEZZA, COLORE ASSOLUTO E IDRATAZIONE. LA SUA FORMULA, CON OLIO DI JOJOBA E OLIO DI MANDORLE DOLCI, IDRATA E AMMORBIDISCE LE LABBRA SCREPOLATE, GARANTENDO UN EFFETTO SCINTILLANTE A LUNGA DURATA. PUÒ ESSERE APPLICATO ANCHE SOPRA AL ROSSETTO PER RENDERLO PIÙ LUCENTE O COME CREMA IDRATANTE PER LE LABBRA.
IN ESCLUSIVA DA PROFUMERIE LA GARDENIA E LIMONI

Carnem levare. Questa citazione latina mi frulla in testa ogni anno all'approssimarsi della festa più pazza della stagione. Guarda caso, già nel nome del carnevale (che pare risalga al XIII secolo) c'entra il cibo!
Vegetarianesimo imperante già all'epoca? Lo escludo. Sicuramente l'etimologia è da cercare nel bisogno di purificarsi, nel corpo e nell'anima, in un periodo di digiuno e astinenza previsto dalla Quaresima. Forse, come spesso accade per molte regole religiose, semplicemente un modo per limitare l'utilizzo di risorse preziose e potenzialmente pericolose, almeno per un momento prestabilito durante l'anno. Capita con la tradizione araba di escludere il maiale e l'alcol (troppo caldo per sopportare questi alimenti) o con quella ebraica di non usare il latte con la carne (troppi alimenti preziosi insieme sono uno spreco) e con quella indiana di usare ghee, lenticchie e yogurt per ingerire proteine evitando quelle animali (l'allevamento intensivo di carne è costoso e complesso in una società come quella indiana).
Certo, la valenza religiosa di queste consolidate abitudini alimentari ha ormai prevalso sulla ragione che probabilmente le ha fatte nascere, e rimane certamente la più forte e significativa, ma spesso studiando le scelte si coglie anche un valore nutrizionale, economico e di buon senso che non può essere certo nato per caso.
Fatto sta che per noi, fino al martedì grasso (e al sabato successivo per i fortunati milanesi) *semel in anno licet insanire* e ingurgitare qualsivoglia manicaretto, meglio se fritto. Dopo tale data, continenza.
Non ce lo facciamo ripetere due volte, quindi, ed eccoci qui con un numero che è colorato, sfarzoso, vivace e sostanzioso come ogni vera festa dei sensi dovrebbe essere. Ebbene sì, abbiamo fritto, e vi assicuro che si è sentito, in Redazione. Ma la felicità di addentare uno dei krapfen con crema al miele di pagina 120 ha attenuato il nostro istinto odorifero, e così sono sicura succederà anche a casa vostra.
E dopo? Placheremo il nostro appetito per un po', in attesa della Pasqua e della rinascita - anche gastronomica - conseguente.

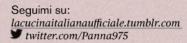
Anna Prandoni

# Siamo fritti (e contenti)

*Quando la tradizione religiosa definisce l'alimentazione.*

Foto di Beatrice Prada, Riccardo Lettieri

Seguimi su:

*lacucinaitalianaufficiale.tumblr.com*
*twitter.com/Panna975*

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare La Cucina Italiana anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette!
www.lacucinaitaliana.it

## La Cucina Italiana è anche:

**Social Network**
Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

**App**
Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

**La copia digitale**
Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

**La scuola di cucina**
Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

**Internazionale**
Sei stato in Italia e hai conosciuto la nostra rivista? La puoi trovare anche in altre lingue: americano, tedesco, olandese, turco e ceco.

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Aspromonte 15, 20131 Milano


LA CUCINA ITALIANA

**Diretto da**
**Anna Prandoni**
direttorelci@lacucinaitaliana.it

**Progetto grafico e Art Direction**
Martina Uderzo
artdirector@lacucinaitaliana.it

**Ufficio centrale**
Emma Costa (caposervizio attualità)
ecosta@lacucinaitaliana.it
Maria Vittoria Dalla Cia (caposervizio gastronomia)
vdallacia@lacucinaitaliana.it

**Redazione**
Laura Forti
lauraforti@lacucinaitaliana.it
Angela Odone
aodone@lacucinaitaliana.it

**Ufficio grafico**
Rita Orlandi (responsabile)
rorlandi@lacucinaitaliana.it
Sara Di Molfetta
sdimolfetta@lacucinaitaliana.it

**Photo Editor**
Elena Villa
evilla@lacucinaitaliana.it

**Cucina sperimentale**
Joëlle Néderlants
jnederlants@lacucinaitaliana.it

**Chef**
Tommaso Arrigoni, Sergio Barzetti, Davide Brovelli, Emanuele Frigerio, Davide Negri, Davide Novati, Walter Pedrazzi, Alessandro Procopio, Fabio Zago

**Segreteria di redazione**
cucina@lacucinaitaliana.it
Claudia Bertolotti
cbertolotti@lacucinaitaliana.it

**Styling**
Beatrice Prada (ricettario e rubriche)

**Hanno collaborato**
Yoel Abarbanel, Marina Bellati, Michela Bernardi, Laura Bravi, Luigi Caricato, Cecilia Carmana, Vittorio Castellani, Samanta Cornaviera, Silvia Dal Molin, Chiara Giovoni, Daniela Guaiti, ila malù, Karin Kellner/2DM, Lairta, Nicola Lecca, Davide Oldani, Mirta Oregna, Simona Parini, Antonella Previtali, Barbara Sighieri, Studio Diwa (revisione testi), Giuseppe Vaccarini (abbinamenti vini/ricette), Jenny Väre

**Per le foto**
Adversa, Arch. Centre Pompidou, Arch. Consorzio Tutela Lugana, ©Big Fish, Giuseppe Cucco, Fox Eating Skyr, Giandomenico Frassi, Nathalie Gayda, Getty Images, Giovanni Ghiandoni, Ken Hysaj, Riccardo Lettieri, Daniel Mahon, Mirta Oregna, OTC Nice, Andrés Otero, Beatrice Prada, Luca Santese, Sime, Studio Badini Createam, Jason Varney, Mario Zanaria

**Brand Director** Anna Prandoni
**Consulenza editoriale** Paola Ricas
**Product Manager** Manuela Spallino

N. 3 - Marzo 2014
Rivista mensile - Anno 85°


**IN COPERTINA**
*Krapfen con crema al miele* pag. 120
Ricetta di *Emanuele Frigerio*
e Foto di *Riccardo Lettieri*

# Sommario

MARZO 2014

## Idee



## Suggestioni



## Ricette



## Con noi



LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL

**1929**

*Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!*

# COOKING CHEF

## prepara e cucina per te!

Chiamalo semplicemente “Chef”. È il tuo nuovo ed eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le tue ricette. Cooking Chef di Kenwood è una novità rivoluzionaria. È l’evoluzione dell’unico e inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e ora anche a cuocere!

**1. Porre** nella ciotola in acciaio inox, munita di frusta K, l’uovo sbattuto, l’acqua, un pizzico di sale, lo zafferano e le farine. Lavorare a velocità medio alta (5) fino a ottenere un impasto bricioloso.

**ALCUNI ACCESSORI ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLI IN DOTAZIONE**

Tritatutto

Grattugia a rulli

Macinagranaglie

Centrifuga

Numero verde 800 20 23 23

# MACCHERONCINI AL TORCHIO ALLO ZAFFERANO, RAGÙ DI CONIGLIO ALLE OLIVE

PERSONE: 4

**Per la pasta:**
- ✓ **150 g** semola di grano duro
- ✓ **50 g** farina 00
- ✓ **30 ml** di acqua tiepida
- ✓ **1** uovo freschissimo
- ✓ **1** pizzico di sale
- ✓ **1/2** bustina di zafferano

**Per il ragù:**
- ✓ **4** scalogni
- ✓ **1** costa di sedano
- ✓ **200 g** polpa di coscia di coniglio
- ✓ **2** pomodori secchi ammollati
- ✓ **2 dl** brodo di carne
- ✓ **40 g** di olive nere denocciolate
- ✓ **40 g** di pecorino
- ✓ olio extravergine d'oliva
- ✓ **1** cucchiaino da tè di timo e maggiorana tritate
- ✓ sale, peperoncino

**2. Montare** il torchio per la pasta con la trafila per maccheroncini* e inserire poco per volta le briciole di pasta nel torchio, a velocità 3. Tagliare i maccheroncini della lunghezza di circa 4 cm e lasciarli asciugare su un vassoio spolverato con semola per un paio d'ore all'aria.

**3. Tritare** la polpa di coscia di coniglio utilizzando il tritacarne con la trafila a buchi grossi*. Pulire e tritare lo scalogno e il sedano, utilizzando il tritatutto*.

**4. Rosolare** nel recipiente in acciaio con la frusta gommata lo scalogno e il sedano con 4 cucchiai di olio a temperatura a 120° sul per 3' quindi unire la carne e proseguire la rosolatura a 140° sul per 3'. Aggiungere i pomodori secchi a pezzetti e il brodo; salare e pepare con poco peperoncino. Cuocere per circa 30' a 100° sul . A fine cottura completare con le olive e le erbe aromatiche tritate. Cuocere nella ciotola in acciaio inox i maccheroncini in acqua bollente salata per circa 5' a 140°; scolarli e condirli con il ragù caldo e il pecorino grattugiato.

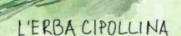
*Accessorio opzionale

# Le idee

Bontà di stagione

A cura di *Emma Costa*

### Raccoglietela con luna crescente

Gli steli tubolari dell'erba cipollina svettano tra le prime erbette, capaci di aromatizzare qualsiasi insalata. Per qualcuno anche troppo: "Orson ha messo l'erba cipollina nella mia insalata parigina, meriterebbe la camicia di forza!", tuona la desperate housewife Bree nella fortunata serie tv, evidentemente inconsapevole che proprio in Francia questa erba è fra gli aromi in assoluto preferiti. Ricchissima di retinolo (molto reclamizzato nelle creme di bellezza), l'erba cipollina ha proprietà cicatrizzanti e antisettiche: il succo delle sue foglie sulla pelle è un buon rimedio contro le macchie, l'acne e le punture di insetto. In decotti è lassativa e diuretica. E dà un ottimo apporto calorico, circa 40 kcal per 100 g, come il latte scremato.

IL LATTE DI CAPRA

### Grassi sì, ma non grossi

Asciutte, come si dice, per tutto l'inverno, le capre accolgono la primavera riproducendosi ed è di nuovo possibile mungerle. Il loro latte, una volta considerato di seconda categoria rispetto a quello vaccino, è adesso molto rivalutato, sia da bere sia per produrre formaggi. Secondo gli antichi Greci, quello di capre che mangiavano fiori di elleboro guariva la follia. Più modernamente, rispetto a quello vaccino ha: globuli di grasso più piccoli, che lo rendono più digeribile; più acidi grassi a catena corta e media, che gli danno il caratteristico sapore forte senza aumentare il colesterolo; più taurina (vanto di molte bevande energetiche) tra gli amminoacidi.

LA SOGLIOLA

### Occhi di qui, denti di là

Difficile guardarla negli occhi, li ha entrambi da un lato, quello scuro. Quando nasce ne ha uno per parte, ma a 2 mesi il sinistro si sposta sulla destra del muso, mentre i denti si spostano tutti a sinistra della bocca. Così può mangiare crostacei e molluschi stando sdraiata sui fondali e nello stesso tempo accorgersi dei pericoli. Le sue carni (più avanti trovate un piccolo trucco per spellarla) sono delicate, ma gustose e di buon apporto calorico. Piacciono ai bambini ed è forse anche per questo che è tra le 10 specie più acquistate in Italia. Va bene mangiarla adesso, che è finito il suo picco riproduttivo, ai massimi a gennaio e febbraio.

Illustrazioni di Lairta

## Il salmone mare monti

***è di Upstream, pescato alle isole Faroe e affumicato con legni fatti arrivare dal Monte Caio, bel massiccio dell'Appennino parmense ricoperto di faggi.***

*upstreamsalmons.com*

### La luna marzolina fa nascere l'insalatina

dice il proverbio. Dalle 9.03 del mattino di sabato 1° marzo, S. Albino, quando si forma la luna nuova, è il momento di occuparsi degli orti. Ecco un piacevole set di attrezzi con cui farlo. Si chiama Opera, lo ha disegnato Alessandro Masturzo per De Castelli, costa € 785 ed è realizzato in lamiera nera.

*decastelli.it*

### Agenda

**Santospirito Viva - nde**
**8 e 9 marzo ore 16-20**
A Firenze, in occasione di Taste, un selezionato gruppo di artigiani del food espone e fa conoscere i suoi prodotti negli esercizi commerciali di via Santo Spirito che aderiranno all'iniziativa.

**Sagra della Crespella**
**9 marzo**
50ª edizione a Santa Francesca di Veroli (FR).
*sagradellacrespella.it*

**CaseoArt**
**15-16 marzo**
Nel castello Bernabò Visconti di Pandino (CR), mostra mercato di formaggi e gara per il miglior top cheese 2014.
*assocaseariapandino.it*

**A molti vegani piace la maionese**

ma non la mangiano perché contiene uova. Náttúra ne fa una bio, 100% vegetale, che di uova non ha traccia. Non contiene neppure glutine ed è senza colesterolo.
*eurofood.it/nattura*

**Ricomincia la stagione dei gelati**

e ne arriva uno nuovo, al fior di latte e biscotto di meliga. Lo produce Gelati Pepino in vasetti da mezzo chilo.
*gelatipepino.it*

**Brindisi italiani al Museo Ermitage**

dove per i prossimi 5 anni nelle occasioni ufficiali si stapperanno bottiglie di Prosecco Doc. Per loro è stata creata una speciale etichetta celebrativa.
*consorzioprosecco.it*

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

È proprio una sagoma.
taglia ravioli
DELÍCIA,
4 forme
tescoma.
la passione in cucina.
SHOP
Numero Verde
800777546
www.tescoma.it

# Le idee scelte per voi

**1**
**Aerare**
il vino mentre lo si versa in caraffa è possibile con il sinuoso Twist decanter. A 30 dollari. *finedininglovers.com*

**2**
**Collezionare**
taglieri a forma di melanzana, broccolo, pomodoro e peperone. In legno di betulla, a partire da € 50 cad. *seletti.it*

**3**
**Scoprire**
i sapori di una volta con i Biscotti da Favola leGrange: canestrelli, bicciolani, speculoos e baci di dama fatti con farine di riso dall'azienda vercellese gliAironi. *gliaironi.it*

**4**
**Dosare**
gli spaghetti da 1 a 4 porzioni negli spazi di Type, in marmo di Carrara. Di Studio Lievito, a € 82,50 su *innerdesign.com*

## Per spellare bene la sogliola stropicciatele la coda

**1** Eliminate con un paio di forbici le pinne superiori e inferiori. Con le prime tre dita frizionate il punto di attacco della coda.

**2** La pelle si solleva (e quando dovrete afferrarla e tirarla si sbriciolerà meno facilmente): in quel punto praticate un'incisione.

**3** Afferrate la pelle sollevata (meglio se con un paio di guanti o un pezzetto di carta per cucina) e tirate con decisione.

**4** Per eviscerarla, appoggiatela con la coda a sinistra: porge il ventre (l'altro lato è la schiena). Incidetela in orizzontale nel punto molle vicino alla branchia.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM, foto di Studio Badini Createam

# Le idee scelte per voi

1
**Vincente**
dopo 839 tentativi il mix di Baileys Chocolat Luxe: whisky, crema al latte, cioccolato belga e vaniglia del Madagascar.
*baileys.com*

2
**Scultorea**
la teiera Trama in acciaio. A 295 dollari.
*shop.espasso.com/products/trama-tea-pot*

3
**Pettinatine**
le scope che hanno fatto la tinta dal parrucchiere. A 60 dollari il tris su
*minam.com/collections/kitchen*

4
**Invecchiata**
per 6 anni la nuova grappa Vintage Sei Stelle, da bucce di uve da cui nasce l'Amarone. Collezione Of di Bonollo.
*bonollo.it*

5
**Etico ed estetico**
il cioccolato bio di Vivani (che sostiene i piccoli produttori del Sud del mondo) incartato in opere d'arte di Annette Wessel.
*emporioecologico.it*

## Un posto di cucina organica

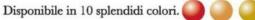
Si chiama raw and organic food il cibo crudo e biologico con cui si creano menu variati e salutari, non necessariamente vegetariani e vegani ma con piatti anche di formaggi, salumi, carne e pesce e dolci. Crudi però. A Milano da Green Inc., in via Meravigli 16, dove si possono comporre i pasti come si desidera.

# Un club sandwich è un club sandwich, ma a Milano ne fanno uno con salsina segreta...

**e il posto dove andare a gustarlo è Les Gitanes Bistrot**
***lesgitanesbistrot.it***

Illustrazione di Karin Kellner/2DM, foto di Riccardo Lettieri, Jason Varney, Andrés Otero

## Quello che piace a Irene

A Irene Berni piace... celebrare la semplicità, la quotidianità intima e familiare. Delicati pensieri, ricette semplici, decorazioni e dettagli di una bellezza segreta, vissuti nella sua casa e sulla sua tavola. Sono racconti intrecciati che, con spontaneità ed eleganza, trasformano in emozioni le piccole gioie di ogni giorno. – **Rita Orlandi** *Guido Tommasi Editore € 25 guidotommasi.it*

## La forchettina

Se c'è una cosa che i bambini amano è mettere le mani in pasta. E lo dico per esperienza... In ogni ricetta e in ogni consiglio di Miralda Colombo, e nei disegni di Cevì, si sente il calore e il profumo di una cucina animata da tutta la famiglia. – **Angela Odone** *Gallucci Editore, € 19,50 galluccieditore.com*

## Siamo tutti pasticcioni

10 illustri pasticcieri con 10 assistenti, giunti apposta da Paperopoli, per 48 dolcissime ricette. Spiegate step by step, da fare con l'aiuto di mamma, papà, fratelli maggiori... – **Angela Odone** *Italian Gourmet, € 29,90 italiangourmet.it*

## Lo scaffale di redazione

### Cucina vegetariana cinese

Cibo e salute, un binomio indissolubile. Jack Santa Maria ci accompagna attraverso la storia millenaria della cultura culinaria cinese. Duecentodiciannove ricette, trascrizione fonetica in caratteri latini e al fondo un pratico glossario. *Orme Tarka, € 19,50 ormebooks.it*

### Papaveri e pistacchi

Ricchi di vitamine, sali minerali, proteine e fibre, semi e germogli sono i protagonisti dell'originale ricettario di Maia Beltrame e Giacomo Notarbartolo. Dal piccolo seme di papavero alla noce di cocco. Le belle fotografie sono di Giandomenico Frassi. *De Agostini, € 16 deagostini.it*

### Soffice soffice

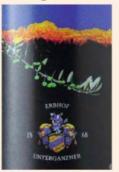
Trenta Editore, in collaborazione con Molino Grassi, vuole diffondere la cultura del dolce fatto in casa. La cuoca Morena Roana propone 60 ricette spiegate in ogni passaggio, da preparare usando, non le macchine, ma solo le mani. Come una volta. *Trenta Editore, € 16 trentaeditore.it*

Foto di Riccardo Lettieri

A cura di *Maria Vittoria Dalla Cia*

**Il voto di Giuseppe Vaccarini**
Barbaresco Docg 2010
14,5% vol. – € 24
*Az. Agr. Rabajà di Bruno Rocca, Barbaresco (CN), tel. 0173635112, www.brunorocca.it*

Se volete conoscere com'è l'anima vera del nebbiolo, versatevi nel calice questo Barbaresco (100% da uve nebbiolo) color granato con delicati riflessi aranciati. Annusate e sentirete note sfumate di marasche e di tamarindo, di rosa sfiorita, di humus balsamico, di spezie con tocchi di pepe nero e un finale di tabacco. All'assaggio scoprirete un corpo pieno e robusto, dove il tannino prende subito la ribalta perché è ancora giovane e impetuoso ma promettente, poi il gusto cederà all'abbraccio caldo dell'alcol, ben equilibrato con l'acidità, e a una persistenza gusto-olfattiva piuttosto lunga, piacevole e fine. È un vino da conservare e da consumare tra qualche anno: allora sarà davvero pronto per accompagnare lo stracotto di manzo, l'arrosto di maiale o il coniglio in porchetta. Servitelo a 18 °C in grandi calici a tulipano.

## L'olio del mese
*di Luigi Caricato*

### Miracolo a Bolzano

Al maso Erbhof Unterganzner, sotto le montagne, la passione di Josephus Mayr e della moglie Barbara ha fatto crescere accanto alle viti anche gli olivi. Sfida a rigidi inverni, il primo extravergine altoatesino nasce da oltre 20 varietà di olive, di un giallo limpido, con profumi puliti di erba, sapore di carciofo e mandorla. All'assaggio è gentile e dà una sensazione di dolce, con una punta piccante e citrina. Provatelo con una trota al cartoccio, magari pescata nel vicino torrente Ega. Prodotto in piccole quantità, per pochi fortunati. *Cardano/ Bolzano, tel. 0471365582*

# Emiliani innovatori

La nouvelle vague dell'enologia italiana è l'Emilia, oramai sede di importanti eventi in campo enoturistico, basti ricordare il recente "Sorgente del Vino Live, mostra dei vini naturali, di tradizione e territorio". La regione, così come la sua vicina ma diversa Romagna, è fucina di talentuosi vigneron, spesso di filosofie diverse, ma tutti artigiani di prodotti di altissimo livello gustativo, territoriale e, finalmente, con prezzi per brindisi felici e "leggeri". – **Yoel Abarbanel**

**1**
**VdT Spumante "Particella 128"**
13% vol. € 12
Vero cru di Vanni Nizzoli, ostico ma solare vignaiolo reggiano. Insieme antitesi e manifesto del nuovo vino emiliano, nasce da uve spergola, bistrattate a esser gentili, ed è carico in colore (aranciato), in profumi (fiori secchi, frutta esotica) e gusto (subito morbido, si fa poi sentire con una bolla precisa, tagliente). *Az. Ag. Cinque Campi, Puianello di Quattro Castella (RE), tel. 0522880702, cinquecampi.it*

**2**
**Colli Bolognesi Pignoletto Classico Docg 2012**
13% vol. € 7,50
Il Pignoletto negli ultimi tempi prova gioie e dolori, a causa dei suoi stessi amanti, che gli hanno regalato la Docg nel 2010, ma poi non lo bevono mai! Sono invece fedeli i Manaresi, che nel 2009 hanno aperto l'azienda per dedicarsi soprattutto a questo vino. Rivela la purezza e la delicatezza del frutto, profuma di fiori e mela verde ed è fresco, da volerne sempre altri sorsi. *Manaresi, Zola Predosa (BO), tel. 051751491, manaresi.net*

**3**
**Colli Piacentini Doc Gutturnio Riserva 2008** 15% vol. € 14
Per valorizzare un territorio spesso si deve osare. Come Gaetano, che in Val Tidone coltiva bonarda e barbera per creare vini austeri, tra cui questo Gutturnio. Vendemmia certosina e lungo riposo in carati di rovere lo rendono cupo e denso, ma ancora vivace, profumatissimo, e in bocca fuoco potente ma vellutato. Da centellinare. *Solenghi Gaetano, Corano di Borgonovo Val Tidone (PC), tel. 0523860352, solenghigaetano.com*

**4**
**VdT "Frinire di Cicale" 2009** 14% vol. € 20
Alberto Carretti è il re della malvasia di Candia aromatica, tesoro d'Emilia, orgoglio del Parmense. Il suo "Vej" secco ha estasiato tutto il mondo. Questa versione dolce da uve appassite non è da meno. Anche qui filosofia "naturale" per un vino che è ambra liquida, miele, con note leggermente speziate. In bocca è setoso, caldo di albicocca appassita e cannella. Una magia per tutti. *Podere Pradarolo, Varano de' Melegari (PR), tel. 0525552027, poderepradarolo.com*

Foto di Riccardo Lettieri, Luca Santese

# Uno spiedino tutto veg
## *per lasciare i vostri ospiti di stecco!*

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

1
**Nodo black line**
*di CHS Group*
Stick in bambù nero con un nodo all'estremità.
12 pezzi € 0,69
*chsonline.it*

2
**Mezzaluna o stella?**
*di Sagaform*
Spiedino in metallo che misura 21 cm di diametro.
4 pezzi € 15,60
*schoenhuber.com*

3
**Carota di Polignano**
Coltivata in campi sabbiosi e irrigata con acqua salmastra. Un presidio Slow Food.
A partire da € 1,30/kg
*fondazioneslowfood.it*

4
**GrillComb**
Per i più esigenti, ecco come poter realizzare uno spiedino "pettinato".
$ 11 *fusionbrands.com*

5
**u Baccan Pigato**
*di Az. Agricola Bruna*
Salvia, frutta gialla matura, miele di tiglio con una nota balsamica e sapida.
€ 22 *brunapigato.it*

6
**Su bianco II (1923)**
*di Vassily Kandinsky*
Kandinsky come avrebbe composto degli spiedini per i suoi ospiti della scuola del Bauhaus? Magari come questo olio su tela esposto a Palazzo Reale a Milano fino al 27 aprile. *kandinskymilano.it*

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 8 spiedini
***100 g formaggio cremoso di capra***
***100 g panna fresca***
***8 carotine novelle - 8 ravanelli - 4 patate novelle - 4 cipollotti - 4 mini finocchi - sale peperoncino in polvere - timo - finocchietto***

**Lavate** perfettamente le verdure e mondatele, se necessario.
**Immergete** le patate nell'acqua bollente, dopo 10' unite i mini finocchi (se non li trovate usate delle falde di finocchio), dopo 3' le carote, dopo 3' i ravanelli e i cipollotti. Cuocete tutto per ancora 1' e scolate.
**Asciugate** delicatamente ciascun ortaggio e divideteli tutti a metà tranne le carotine e i ravanelli.
**Infilzate** su ogni stecco un ravanello, una carotina, mezza patata, mezzo cipollotto e mezzo mini finocchio.
**Mescolate** in una ciotola il formaggio di capra con la panna, salate e insaporite con un trito fine di timo e finocchietto e un pizzico di peperoncino.
**Distribuite** la crema di formaggio in 8 bicchierini (tipo da liquore) e inserite in ognuno uno spiedino.

# Alzate per dolci e frutta

## *capaci di elevare il tono di qualsiasi dessert*

Testi *Emma Costa* Fotografia *Beatrice Prada*

**Fatman**
**da chiusa diventa un clown**
Alessi, design Marcel Wanders 2012, € 210 *alessi.it*

**Da sinistra**
**1.**Cuckoo, con presa ad anello (€ 89 Wedgwood, distr. *bmorone.it*). Wilhelm Teller, di piatti vintage (des. Christian Altherr e Irene Düring, € 120 *wilhelmteller.ch*). Alzata in metallo di proprietà privata.
**2.**Wilhelm Teller, a due piani (€ 105). St. Petersburg Newa, a fiori blu (€ 91,24 *rosenthal.de*). Sono smontate Gustito, bianca con barra di acciaio (€ 39,90 tescomaonline.com) e Wilhelm Teller (€ 120).
**3.**Kimono, lilla (€ 29,95 *maxwellandwilliams.it*). Polka Dot Tea Story, azzurra e a pois (€ 89 Wedgwood, distr. *bmorone.it*). Estetico Quotidiano, candida (€ 38 *seletti.it*).
**4.**Daisy Darcy, appoggiata al muro, in cartoncino (in vendita da laRinascente, € 9,50 *daisydarcy.com*). Guendalina, con biscotti (€ 70 *mariolucagiusti.com*). Wilhelm Teller, con un tocco rosa (€ 120). Butterfly Bloom, floreale (€ 109 Wedgwood, distr. *bmorone.it*). Kimono, smontata (€ 29,95 *maxwellandwilliams.it*). In acciaio, Palace (€ 350 *mepra.it*).

Ha collaborato *Elena Villa.*

*Dessert. Così in francese una sola parola riassume le portate finali di un pasto: formaggio, dolce e frutta. Il vero lusso di una mensa sta nel dessert, ha scritto Gabriele D'Annunzio. E siccome il lusso ha le sue regole, ecco cosa dice il bon ton.*

### Pasticcini & pirottini

I pasticcini vanno presi insieme al loro pirottino di carta, che poi va depositato sul proprio piatto (mai sulla tovaglia!). La padrona di casa deve acquistarli o confezionarli di piccolo formato, in modo che possano essere mangiati in un solo boccone. A meno di non essere fra famigliari o amici stretti, non è cortese presentarsi con un pacchetto di dolci: è come dubitare che la padrona di casa abbia organizzato bene il dessert.

### Dulcis in fundo. O no?

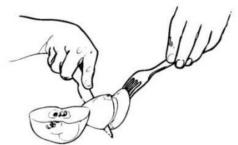
Per il galateo le portate del dessert devono avere questa sequenza: dolce, formaggio e frutta. Modernamente, però, i formaggi vengono serviti prima del dolce o addirittura eliminati per non accumulare troppe calorie. E sono i dolci e la frutta a chiudere in bellezza.

### Frutta, una prova da superare

Non va mai tenuta in mano, ma sempre lasciata nel piatto. Il coltello serve per sbucciarla, liberarla da torsoli e noccioli e tagliarla. La forchetta per tenerla ferma e per mangiarla. I pezzi si tagliano e mangiano uno per volta. Con mele, pere e pesche (augurandosi che siano spiccagnole!) si comincia tagliandole in quattro per verticale. Il kiwi si taglia in due per orizzontale e si scava con il cucchiaio. Con le mani si mangiano fragole e uva; per i frutti di bosco si utilizza il cucchiaio. Con l'arancia si usano le mani: sia per trattenerla mentre la si sbuccia col coltello, sia per farla a spicchi e mangiarla. Anche le ciliegie si mangiano con le mani e con una si copre poi la bocca mentre (con discrezione) si fanno cadere i noccioli nel piatto.

### Tre posate piccole ma utili

Tutta la frutta va portata in tavola lavata e quando si apparecchia bisogna mettere fra i piatti e i bicchieri gli appositi coltello (il più vicino al piatto), forchetta e cucchiaio. Coltello e cucchiaio devono avere il manico a destra, la forchetta deve avere il manico a sinistra.

Illustrazioni di Karin Kellner/2DM

# Pelle di pesca
## *con lo scrub al lime, limone e pompelmo*

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Beatrice Prada*

### Scrub dolce-salato agli agrumi

Impegno ***Facile***
Tempo ***10 minuti***

***zucchero semolato***
***sale fino***
***bicarbonato di sodio***
***scorza di lime***
***scorza di limone***
***scorza di pompelmo rosa***
***miele di acacia***
***succo di limone***

**Raccogliete** in una ciotolina un cucchiaio raso di sale, uno di zucchero e uno di bicarbonato.
**Tagliate** in una dadolata di piccolissime dimensioni 3 scorze di lime, 3 di limone e 3 di pompelmo rosa.
**Mescolate** il misto di sale e zucchero con le scorze a dadini: gli ingredienti dovranno essere distribuiti in modo omogeneo.
**Unite** un poco alla volta il miele e qualche goccia di succo di limone fino a ottenere un composto cremoso e che al tatto risulti confortevole (scrub).
**Massaggiate** delicatamente lo scrub sulla pelle pulita e integra del viso evitando la zona degli occhi e delle labbra. Lasciate in posa per qualche minuto, risciacquate con acqua tiepida e poi tamponate con l'asciugamano.
***La signora Olga dice che*** potete usare questo scrub su tutto il corpo. È meglio preparare solo la quantità necessaria per l'uso immediato, altrimenti le scorze degli agrumi si asciugano e perdono la giusta umidità. Le varianti che potete apportare alla ricetta sono molte, aggiungere una goccia di un olio essenziale a piacere, unire una minima parte di olio di mandorle dolci, sostituire il sale e il bicarbonato con la polvere di caffè... Insomma potete sbizzarrirvi, senza però dimenticarvi che lo scrub "meccanico" non va fatto più di 1-2 volte alla settimana e che il massaggio deve essere delicato.

**Salt Scrub**
***Sanctuary Spa***
Lascia la pelle idratata e levigata. A base di sali del Mar Morto, olio di jojoba, cocco e mandorle. € 17,10 *qvc.it*

**Herb Mask**
***Menard***
Maschera cremosa con microgranuli con estratti di fragola, geranio, rosa, timo, camomilla e lampone. € 83 *finmark.it*

**Gommage corps au sucre**
***Aÿsse***
Con cristalli di zucchero, olio di semi di uva, polvere di argilla e olio essenziale di limone. € 54 *lagardenia.com* *limoni.it*

**Scrub corpo alla pomice**
***Acqua di Parma***
La magia del Mediterraneo: sale marino, pomice vulcanica e scorze di agrumi. € 56 *acquadiparma.com*

**Eucalyptus & Ginger Body scrub**
***Molton Brown***
Tonificante: sale marino con olio di eucalipto, olio essenziale di menta e un pizzico di zenzero! € 39,30 *beautysanspa.com*

# Biscotti e biscottini
## *da stendere, modellare, ritagliare e decorare!*

A cura di *Angela Odone* Fotografia *Riccardo Lettieri*

Potete provare ad arricchire l'impasto aromatizzandolo con cannella, cacao in polvere o con la scorza grattugiata di limone e arancia.

### Biscotti crumiri

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per circa 50 pezzi
*175 g farina di mais finissima*
*150 g burro morbido*
*75 g zucchero a velo*
*75 g farina 00*
*40 g tuorli*
*baccello di vaniglia - sale*

**Mescolate** il burro morbido con lo zucchero a velo e i tuorli, poi unite le farine, un pizzico di sale e i semi raschiati da mezzo baccello di vaniglia; lavorate fino a ottenere una pasta abbastanza soda. Lasciatela riposare in frigo per almeno 30'.
**Togliete** la pasta dal frigo e raccoglietela in una siringa sparabiscotti con la trafila per fare i crumiri oppure in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata (ø 1-1,5 cm).
**Formate** dei cordoncini rigati direttamente su una placca foderata di carta da forno, tagliate dei tocchetti di pasta lunghi almeno 6-7 cm, poi piegateli leggermente dando la classica forma arcuata.
**Mettete** la placca in frigo per una decina di minuti e poi infornatela a 160 °C per 15-16'. Sfornate e lasciate raffreddare.
***La signora Olga dice che*** i crumiri sono dei biscotti secchi tipici della zona di Casale Monferrato.

**1**
**Mattarelli**
*di Bialetti Dolce Chef*

I mattarelli decorativi, perfetti per imprimere fantasie originali e ricercate su qualsiasi tipo di pasta, sono vivacemente colorati e con motivi diversi. Per rendere tutti i biscotti delle piccole opere d'arte. Sono lunghi 47 cm e hanno un diametro di 5 cm. € 7,90 cad. bialettigroup.com

**2**
**Tagliabiscotti**
*di Brandani*

Nella confezione trovate 36 pezzi tra lettere e numeri. Tutti coloratissimi e in polipropilene adatto agli alimenti. Per scrivere messaggi e insegnare "dolcemente" ai bambini l'alfabeto e i numeri. Lavabili in lavastoviglie.
€ 10
*brandani.it*

**3**
**Cookie Dolce Vita**
*di Silikomart*

Il kit per preparare biscotti in pasta frolla, da completare con placchette in cioccolato o gelatine di frutta, è composto da un tagliapasta con manico e da uno stampo in silicone alimentare resistente a temperature che vanno da -60 °C a +230 °C.
€ 9,90 silikomart.com

**4**
**Lilli**
*di Koziol*

Per avere sempre un biscotto a portata di mano, anzi di tazza! Il pratico contenitore di plastica, in 8 colori diversi, si aggancia al bordo di tutti i tipi di tazza.
Ideale per servire a ogni singolo ospite biscottini, zuccherini o una bustina di tè.
€ 4,75
*merito.it*

**5**
**Forma biscotti**
*di Tescoma*

Dopo aver raccolto l'impasto nel corpo della "pistola", spingendolo con lo stantuffo attraverso una delle numerose trafile otterrete biscotti di svariate sagome. Inoltre si può usare anche come siringa, con i sei beccucci intercambiabili, per decorare torte, biscotti, tartine... Tutti i pezzi sono lavabili in lavastoviglie. € 14,90 tescomaonline.com

**6**
**Personalisable Pastry Cutter "Brigitte"**
*di MiaDeRoca*

Con questo set potrete decorare ogni biscotto in modo diverso. Nel mezzo del tagliabiscotti, a forma di francobollo, c'è lo spazio per inserire lettere e numeri. In questo modo potrete lasciare impresso su ogni dolcetto un messaggio davvero unico.
€ 9,90
miaderoca.com

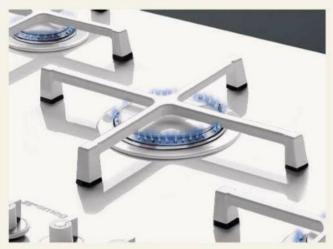
# COLAZIONE CON SMEG

## Grandi elettrodomestici (anche) per piccoli pasti

Serie Linea *total white:* forno **SF122B** e macchina da caffé **CMSC45B**

Un elettrodomestico di design ad alte prestazioni serve non solo per le grandi occasioni. Anche una colazione in famiglia, un the o una pausa con le amiche possono trasformarsi in un momento magico, se preparato con amore. Gli elettrodomestici Smeg con estetica Linea *total white* sono il modo migliore per realizzare uno spazio cucina rigoroso e coordinato, circondandosi di validi alleati nella preparazione di ricette facili o complesse.
La linea, purissima nelle forme e nel colore, propone una gamma completa di prodotti fra cui spicca persino una **macchina da caffè** da incasso, completamente automatica e semplice da usare, sia con il caffè in grani che macinato, per ottenere miscele dall'aroma inconfondibile. L'erogatore di vapore prepara una schiuma di latte morbida e densa, per eccellenti cappuccini a casa come al bar, oppure acqua calda per the, tisane e bevande calde.
La macchina da caffè può essere installata accanto al **forno** Linea SF122B, che interpreta il tema *total white* in un perfetto connubio di tecnologia ed estetica. A parità di dimensioni esterne, offre un'ampia capacità interna e ben cinque posizioni di cottura per preparare contemporaneamente portate diverse, come torte, brioches o pizzette, risparmiando tempo ed energia. Per breakfast e merende da chef, il forno dispone anche di una speciale funzione per far lievitare velocemente impasti di qualsiasi tipo.
Se invece si predilige una colazione stile British con uova e bacon, il **piano cottura** abbinato PV175CB è l'elettrodomestico ideale. Minimalista ed elegante, vincitore del prestigioso premio internazionale Good

Design 2012, è realizzato in uno speciale vetro ceramico che garantisce robustezza, durata e facilità di pulizia.
L'estetica Linea, summa dei valori Smeg di design, rigore e alte performance, si completa con la **cappa** KCVB9B e l'innovativo **lavello** LQVB862, dotato di taglieri scorrevoli in vetro bianco che si integrano alle vasche per offrire una comoda superficie di lavoro, utilissima per tagliare e imburrare le fette di pane o farcire i bignè.
Per un breakfast veloce o il pranzo delle grandi occasioni, gli elettrodomestici Smeg sanno creare ottimi risultati con la giusta atmosfera di luminosa eleganza e puro stile.

Piano cottura Linea **PV175CB**

www.smeg.it

## BIGNE' SPEZIATI

*Ingredienti*

*panna fresca g 500 - farina g 180 - burro g 80 - 5 uova - granella di zucchero - sigari di cioccolato -zucchero a velo - cannella in polvere - sale.*

**Preparazione**

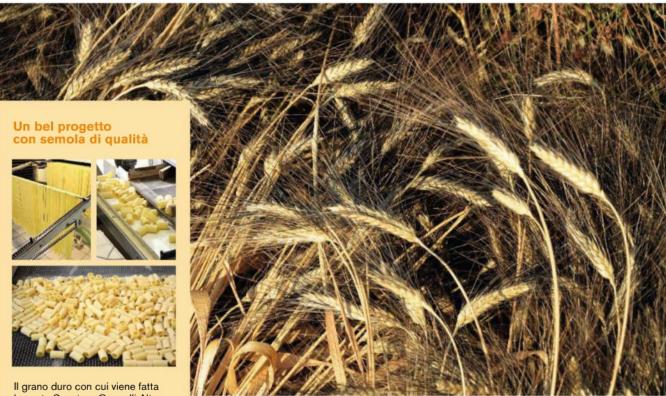
Portate al bollore g 250 di acqua con il burro e un pizzico di sale, quindi unite la farina e mescolate energicamente la "polentina", finché non comincerà a staccarsi dai bordi e dal fondo sfrigolando. Trasferitela su un vassoio e allargatela per farla raffreddare. Una volta tiepida incorporate le uova, uno a alla volta, e lavorate il composto fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Trasferitela in una tasca da pasticciere e distribuitela su una placca coperta di carta da forno, formando 12 ciuffi della grandezza di una prugna. Cospargeteli con la granella di zucchero e infornateli a 180 °C per 30' circa. Sfornate i bignè e lasciateli raffreddare. Montate la panna con 2 cucchiai di zucchero a velo e cannella in polvere a piacere. Tagliate a metà i bignè, freddi, farciteli con la panna, poi serviteli immediatamente, guarniti con pezzetti di sigari di cioccolato.

Lavello Linea **LQVB862**

# Far tutta un'altra pasta con il Senatore

## *Torna nei pastifici un buon grano antico.*

Testo *Marina Bellati*

### Un bel progetto con semola di qualità

Il grano duro con cui viene fatta la pasta Senatore Cappelli Alta Irpinia è coltivato in un territorio ai confini fra Puglia e Basilicata. Rigorosamente tracciato fin dalla semina, il grano viene macinato a pietra presso i Molini De Vita di Casalnuovo Monterotaro (Fg), poi la semola è convogliata al Pastificio Grania Le Gemme del Vesuvio a Castello di Cisterna (Na) che produce la pasta con macchine del secolo scorso e secondo il metodo tradizionale, con trafile al bronzo e lenta essiccazione.
I formati sono quelli della tradizione campana: spaghetti e spaghettoni, linguine, ziti, candele, pennette, mezzi paccheri, fusilli e cannazze: maccherone lungo tipico di Calitri (Av) che si spezza a mano ed è ottimo condito con ragù.

A Palma Campania, in provincia di Napoli, un giovane chef sta mettendo in atto una piccola rivoluzione all'insegna di ziti, paccheri e maccheroni. Si chiama Pietro Parisi, paladino dei contadini locali e di un progetto che vede come protagonista il prodotto forse più amato della Campania: la pasta. E non una pasta qualunque, ma quella trafilata al bronzo ottenuta dal pregiato grano Senatore Cappelli (vedi box nella pagina seguente), coltivato in zona con metodi biologici. La novità? Il fatto che sono direttamente i produttori agricoli a essere diventati anche produttori di pasta, saltando le intermediazioni distributive che fanno salire i prezzi.
"Da noi", spiega Pietro, "la coltivazione di Senatore Cappelli è via via calata, a favore di varietà più produttive. Un vero peccato, perché questo grano ha un alto valore gastronomico, se ne ottiene una pasta profumata, tenace in cottura e saporita, che di recente è tornata in auge, anche se a prezzi piuttosto elevati.
Per fortuna in provincia di Avellino c'erano ancora piccoli produttori decisi a coltivarlo, ma ciascuno di loro aveva difficoltà a venderlo a un prezzo equo. Ed ecco l'idea: sotto l'egida del Gal Cilsi (Centro di iniziativa leader per lo sviluppo dell'Irpinia) siamo riusciti a mettere insieme una ventina di coltivatori e da due anni con il loro grano è iniziata la produzione di pasta di semola di grano duro Senatore Cappelli Alta Irpinia, che io per primo ho messo a punto per formati e tempi di cottura e uso regolarmente nel ristorante".

Foto di Adversa

## Eccellenza di ritorno

**Senatore Cappelli, chi era?**

Il grano duro Senatore Cappelli è stato selezionato a Foggia nel 1915 dal genetista Nazareno Strampelli, che lo dedicò al senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del '900 di un'importante riforma agraria e della distinzione fra grani teneri e grani duri. Apprezzatissimo per l'eccellente qualità della sua semola, il Senatore Cappelli è però un grano tardivo e molto alto (150-160 cm), che vento e pioggia abbattono facilmente. Per tutta la prima metà del '900 ha coperto il 60% della superficie nazionale coltivata a grano duro. Col tempo però è stato abbandonato per cultivar più precoci e di taglia più piccola. Adesso è molto rivalutato.

**Un cuoco legato al suo territorio**

Trentenne, Pietro Parisi ha imparato a conoscere i prodotti della cucina partenopea da nonna Nannina, che fin da piccolo se lo portava appresso fra orti e mercati rionali. Dopo la scuola alberghiera va in giro per il mondo a fare esperienza presso maestri come il grande chef francese Alain Ducasse e in cucine come quella dell'hotel a 7 stelle Burj Al Arab, a Dubai.
Nel 2005 torna a Palma Campania e decide che è il momento di creare un locale tutto suo, che con una certa ironia chiama Era Ora, in cui applica le tecniche della cucina moderna ai prodotti agricoli del suo territorio come la pasta fatta col grano duro Senatore Cappelli.

**Dove comprarla**

È l'associazione Gal Cilsi a occuparsi della vendita della pasta e della semola Senatore Cappelli Alta Irpinia in confezioni da 5 kg.
*galcilsi.it*

Fotografia *Riccardo Lettieri*

# Il tè? Un rito!

Dai più lussuosi hotel milanesi fino al vostro salotto, l'antica bevanda si trasforma in un evento da raccontare, e si accompagna come da tradizione british a dolcetti ma anche a piatti salati. Un trend da portare subito anche a casa, senza dimenticare le regole auree per servirlo *comme il faut.*

Testi *Daniela Guaiti e Nicola Lecca*
Ricette *Davide Negri* Foto *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada* Illustrazioni *Jenni Väre*

Accompagnato da krumiri e biscotti di pastafrolla, il rito del tè sbarca a Milano, tra fascino zen, ritualità british e tradizione meneghina. A ospitarlo sono soprattutto i grandi alberghi a cinque stelle: irreali ambasciate della provvisorietà, abitate per lo più da esigenti viaggiatori allergici all'errore e affascinati dalla perfezione. Grazie alla nuova e insolita figura professionale del Tea Stylist, adottata con successo dall'hotel Principe di Savoia, la selezione dei tè diventa spesso vasta e sorprendente. Non solo Afternoon Tea dunque: ma anche Evening Tea, per sostituire amari e liquori con ingredienti naturali quali limone, zenzero e fiori di bambù. Lasciando agli uomini duri la tenace affumicatura del Lapsang Souchong e il pregio della qualità Seogwang Sencha Spring, con il suo intenso sapore di pistacchio e di erba appena tagliata.
La cura per il dettaglio è un must. Tanto che nelle eleganti bustine proposte dall'hotel Armani viene precisato che il numero di petali di gelsomino presenti nel Jasmin tea è effettivamente assai elevato. E se il Four Seasons punta tutto sull'eccellenza del servizio, il Bulgari riesce a regalare un'atmosfera in bilico tra sogno e realtà. Come era facile immaginare, lo storico Grand Hotel et de Milan sciorina un servizio cinematografico alla Visconti, mentre il Park Hyatt riesce a evocare atmosfere e riti lontani grazie al suo innato minimalismo.
Insomma, in ogni caso non rimarrete delusi. E i prezzi sono tutto sommato contenuti. Si va da un minimo di 8 a un massimo di 12 euro.
Una golosa selezione di biscotti è sempre inclusa nel prezzo. – **N.L.**

**Hotel Bulgari**
Atmosfera: **5**
Servizio: **4**
Rapporto qualità/prezzo: **5**
Selezione dei tè: **4**
Biscotti: **5**
Presentazione: **4**
Preferitelo: *per la sua atmosfera glamour-relax e per la bontà dei Krumiri Rossi serviti all'interno della loro tradizionale scatola di latta rossa.*

**Hotel Principe di Savoia**
Atmosfera: **4**
Servizio: **5**
Rapporto qualità/prezzo: **5**
Selezione dei tè: **5**
Biscotti: **3**
Presentazione: **5**
Preferitelo: *per le splendide tazze di Bernardaud e per l'infinita selezione di "morning", "afternoon" e perfino "evening " tea!*

**Hotel Four Seasons**
Atmosfera: **5**
Servizio: **5**
Rapporto qualità/prezzo: **4**
Selezione dei tè: **3**
Biscotti: **4**
Presentazione: **5**
Preferitelo: *per le sue teiere oro e cobalto, per i tanti fiori freschi e per i pochi (ma deliziosi) biscotti al tè verde.*

**Grand Hotel et de Milan**
Atmosfera: **4**
Servizio: **4**
Rapporto qualità/prezzo: **3**
Selezione dei tè: **4**
Biscotti: **5**
Presentazione: **4**
Preferitelo: *per l'eleganza di una presentazione all'antica, e perché le frolle sono davvero buone e hanno il sapore dell'infanzia.*

**Park Hyatt**
Atmosfera: **3**
Servizio: **3**
Rapporto qualità/prezzo: **5**
Selezione dei tè: **4**
Biscotti: **3**
Presentazione: **5**
Preferitelo: *per le sue splendide teiere di ghisa che evocano atmosfere lontane e tengono il tè in caldo per un lungo periodo di tempo.*

**Armani**
Atmosfera: **3**
Servizio: **3**
Rapporto qualità/prezzo: **4**
Selezione dei tè: **3**
Biscotti: **4**
Presentazione: **3**
Preferitelo: *se avete un budget limitato ma volete comunque un pomeriggio da ricordare.*

Pagelle di *N.L.*

## E a casa? Il perfetto servizio

La tovaglietta ricamata stesa sul tavolino "del salotto buono", le tazze del servizio di porcellana e i cucchiaini d'argento, la teiera panciuta e il colino prezioso, l'alzatina di cristallo colma di dolcetti.
Il bon ton della nonna torna alla ribalta e fa tendenza: a metà pomeriggio o dopo cena, il rito del tè è di nuovo sinonimo di raffinatezza e attenzione alle mode, sia nei più eleganti alberghi delle metropoli sia nelle nostre case. Purché tutto sia perfetto. Stile classico o moderno, ma sempre impeccabile, un ricco accompagnamento di prelibatezze dolci ma anche salate, secondo la tradizione british, e soprattutto un ottimo tè.
Le regole della preparazione all'inglese non prevedono l'uso di bustine, ma solo di tè sfuso, da scegliere comunque di grande qualità, a prescindere dalla varietà preferita; la seconda ma non meno importante materia prima è l'acqua, che deve essere fresca, mai già bollita, non troppo calcarea se di rubinetto, priva di sapori troppo pronunciati se minerale.
E poi la preparazione vera e propria: la teiera, perfettamente pulita, deve essere riscaldata con acqua calda, così come le tazze in cui poi si verserà la bevanda; si procede mettendo sul fondo della teiera un cucchiaino di tè per persona "più uno per la teiera", quindi si versa l'acqua calda: la temperatura varia in funzione del tipo di tè, così come il tempo di infusione, che comunque non deve superare mai i 10 minuti. Non bisogna mescolare se non al momento di versare il tè nelle tazze: in tavola non devono mancare latte o panna oppure limone e ovviamente lo zucchero, preferibilmente in zollette, anche se i puristi sorseggeranno il loro tè al naturale, per apprezzarne a pieno l'aroma. – **D.G.**

## Tartare-spuntino con uovo di quaglia affumicato

Impegno *Facile*
Tempo *35 minuti più 25 ore di riposo*
Senza glutine

Ingredienti per 6 persone
*350 g filetto di manzo sgrassato*
*6 tuorli freschi di uovo di quaglia*
*germogli di alfa alfa*
*foglie di tè nero affumicato*
*aglio - erba cipollina*
*zucchero - olio extravergine di oliva*
*sale - pepe*

**Portate** a ebollizione 250 g di acqua con un cucchiaio di foglie di tè nero affumicato, un cucchiaio di sale e uno di zucchero; spegnete, lasciate in infusione per 10', quindi filtrate e fate raffreddare.
**Immergete** i tuorli di quaglia, uno alla volta con molta delicatezza, nel tè freddo e lasciateli marinare per 24 ore in frigorifero.
**Tritate** il filetto di manzo con il coltello, così da ottenere una grana molto fine. Condite con olio, sale, pepe, uno spicchio di aglio senza la buccia e un trito fine di erba cipollina. Lasciate insaporire in frigorifero per 30' (tartare).
**Eliminate** l'aglio e distribuite una pallina di tartare nei piattini (potete aiutarvi usando un porzionatore da gelato); formate sopra ognuna un "nido" con un ciuffetto di germogli e al centro accomodate, con cautela, un tuorlo marinato.
**Servite** a piacere con crostini di pane bianco insaporiti con un filo di olio.
***Il tè giusto*** *da bere con la tartare è il Sichuan Imperiale, dalla provincia cinese del Sichuan. Ha foglie lunghe e sottili, molto profumate e in tazza sprigiona note fiorite in armonia con note legnose e con un leggero aroma di tostato tipico di molti tè neri cinesi.*

## Tartellette al lime e tè verde

Impegno *Medio*
Tempo ***50 minuti più 1 ora di riposo***

Ingredienti per 12 tartellette
***380 g zucchero semolato***
***270 g burro***
***250 g farina più un po'***
***100 g zucchero a velo***
***5 g gelatina alimentare in fogli***
***5 uova - 5 tuorli***
***5 lime - 2 bustine di tè verde - sale***

**Intridete** la farina, 100 g di zucchero semolato, il tè contenuto in una bustina, la scorza grattugiata di un lime e un pizzico di sale con 150 g di burro a tocchetti ottenendo un composto sabbioso. Incorporate poi 2 tuorli e lavorate finché la pasta non sarà soda, ma molto malleabile. Fatela riposare in frigo in una ciotola coperta per 1 ora.
**Mettete** in ammollo la gelatina in acqua fredda.
**Mescolate** 2 uova e 6 tuorli con 180 g di zucchero semolato, 120 g di burro fuso, 90 g di succo di lime, la scorza grattugiata di 4 lime e il tè contenuto in una bustina. Portate su un bagnomaria caldo, ma non bollente, e cuocete mescolando costantemente fino alla temperatura di 82 °C per 3-4': la consistenza dovrà essere abbastanza soda, ma cremosa e lucida. Togliete dal fuoco, unite subito la gelatina strizzata e mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta (crema al lime).
**Stendete** la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato allo spessore di mezzo centimetro. Ritagliatevi 12 dischi (ø 10 cm).
**Foderate** 12 stampini (ø 7,5 cm, h 2 cm) con la pasta, bucherellate il fondo e infornate a 200 °C per 8-10'. Sfornate, sformate e lasciate intiepidire.
**Montate** 3 albumi con 100 g di zucchero semolato in spuma soda ma soffice, poi unite lo zucchero a velo e incorporatelo montando meno velocemente (meringa).
**Distribuite** la crema al lime in ogni tartelletta, completate con la meringa, bruciatela con il cannello per caramellare o per pochi istanti sotto il grill; decorate a piacere con spicchietti di lime. Servite subito.
***Il tè giusto*** *da bere con le tartellette è il Temi TGFOP Second flush, tè nero estivo dalla regione indiana di Sikkim, da una piantagione in alta quota. Dà un infuso aromatico in cui si combina una nota vegetale fresca con un retrogusto di frutta matura.*

Abbinamenti tè/ricette *Barbara Sighieri*
Testi ricette *Angela Odone*
Scatola per il tè, piatti e tazzine delle collezioni Harlequin, Butterfly Bloom e Cuckoo *Wedgwood*, tovagliolo *Tessilarte*, tovaglia *laFabb®icadelLino*.

# SIMILITUDINI

Ricette *Fabio Zago* Testi *Angela Odone*
Fotografie *Giandomenico Frassi* Styling *Cecilia Carmana*

Un fotografo e uno chef, uno scatto e un piatto.
La sfida è accolta: abbinare alla sensazione catturata dalla macchina fotografica un'analoga emozione gustativa.
Ecco com'è andata, in sei scatti d'autore e sei piatti di cuore.
Cogliete anche voi somiglianze inattese?

CHIOCCIOLA DOLCE

BISTECCA DI TONNO

FOCACCIA CON SPINACI E CRESCENZA

FOIE GRAS CARAMELLATO AL CUCCHIAIO

CREMA DI PATATE CON CROSTINI
DI “PASSATELLI” E TARTUFO NERO

GAUFRE CON MASCARPONE
E MIELE DI CORBEZZOLO

*Vi è mai capitato di alzare gli occhi al cielo e di giocare con le sagome delle nuvole? Osservando ciò che ci circonda e andando al di là dell'immediato, gli spunti per sognare sono infiniti.*

## CHIOCCIOLA DOLCE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20' più 2 ore di lievitazione*
Vegetariana

Ingredienti per 10 persone
*400 g farina 0*
*150 g latte più un po'*
*150 g prugne secche*
*120 g mandorle con la buccia*
*120 g uvetta*
*100 g fichi secchi*
*100 g canditi misti*
*80 g burro morbido*
*60 g zucchero*
*40 g biscotti secchi sbriciolati*
*15 g lievito di birra fresco*
*2 tuorli*
*1 uovo*
*grappa - limone*

**Sciogliete** il lievito e lo zucchero nel latte tiepido.
**Impastate** (meglio se nell'impastatrice) la farina con il latte, poi unite i tuorli, la scorza grattugiata di mezzo limone e il burro morbido. Formate una palla e lasciatela lievitare in una ciotola coperta con un canovaccio umido per 1 ora.
**Ammollate** le prugne, i fichi secchi e l'uvetta in 2-3 bicchierini di grappa e poca acqua tiepida fino a quando non saranno morbidi; ci vorranno almeno 30'.
**Frullate** le prugne, i fichi secchi e l'uvetta con le mandorle, i canditi e i biscotti. Alla fine aggiungete anche 1 uovo, ottenendo una crema piuttosto densa (farcia).
**Stendete** la pasta in un rettangolo (50x40 cm) sottile e spalmatelo con la farcia. Poi arrotolatelo sul lato lungo e avvolgetelo a forma di chiocciola. Spennellate la superficie con latte o, a piacere, con panna fresca e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 1 ora.
**Infornate** infine su una placca foderata di carta da forno a 180 °C per 40-45'.
**Sfornate**, lasciate intiepidire e poi servite a fette.
***La signora Olga dice che*** questa ricetta si ispira a quella della gubana, un dolce friulano a base di pasta sfoglia o lievitata, frutta secca mista e cioccolato fondente.

## BISTECCA DI TONNO

Impegno *Facile*
Tempo *20 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*600 g 4 fette di filetto di tonno spesse 2 cm*
*60 g germogli di alfa alfa e di crescione*
*4 capperi dissalati*
*1 filetto di acciuga sott'olio*
*timo - basilico - prezzemolo*
*finocchietto*
*olio extravergine di oliva*
*fior di sale - pepe*

**Raccogliete** nel bicchiere del frullatore 16 cucchiai di olio, 12 cucchiai di acqua, 4-5 foglie di prezzemolo, 3 foglie di basilico, le foglie di un rametto di timo, un ciuffo di finocchietto, i capperi e l'acciuga: frullate finemente, aggiustate di sale, se serve, e pepe (salsa).
**Ungete** di olio le fette di tonno.
**Cuocetele** sulla piastra (o in una padella antiaderente) rovente per 1' per lato.
**Disponete** le bistecche nei piatti, spolverizzatele di fior di sale e di pepe e servitele con la salsa e i germogli misti.

## FOCACCIA CON SPINACI E CRESCENZA

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora più 1 ora e 30' di lievitazione*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
*500 g farina speciale per pizza*
*300 g spinaci mondati*
*280 g latte*
*150 g crescenza*
*40 g burro morbido*
*20 g pinoli tostati*
*15 g lievito di birra fresco*
*10 g zucchero*
*4 spicchi di aglio sott'olio*
*olio extravergine di oliva*
*sale - pepe*

**Intiepidite** il latte e scioglietevi il lievito di birra e lo zucchero.
**Impastate** (meglio se nell'impastatrice con il gancio) la farina con il latte per 3'; poi unite 10 g di sale e dopo 6-7' aggiungete anche il burro morbido a fiocchetti. Impastate per altri 5'.
**Ponete** la pasta in una ciotola unta di olio, copritela con un canovaccio umido e lasciatela lievitare in un luogo tiepido per 1 ora.
**Saltate** gli spinaci con poco olio, un pizzico di sale e una macinata di pepe per 2-3'.
**Tagliate** a fettine gli spicchi di aglio.
**Stendete** la pasta su una teglia unta di olio, formate dei solchi paralleli sulla superficie e distribuitevi le fettine di aglio.
**Mescolate** un paio di cucchiai di olio con 2-3 cucchiai di acqua e un pizzico di sale e distribuite sulla superficie della focaccia. Lasciate lievitare per altri 30'.
**Infornate** la focaccia a 220 °C per 10-12', sfornatela e completatela con gli spinaci, i pinoli e la crescenza distribuendoli nei solchi; infornate ancora per altri 5-6', poi sfornate e servite subito.

## FOIE GRAS CARAMELLATO AL CUCCHIAIO

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*200 g foie gras di oca o di anatra intero al naturale pastorizzato*
*60 g panna fresca*
*60 g latte*
*2 uova*
*Cognac - burro - zucchero - sale - pepe*

**Battete** le uova con la panna, il latte, sale e pepe.
**Frullate** il foie gras e passatelo al setaccio in modo da ottenere un purè; poi salatelo, pepatelo, profumatelo con un cucchiaio di Cognac e, a piacere, con qualche fogliolina di timo. Completate incorporando le uova battute e mescolando in modo che il composto risulti omogeneo.
**Imburrate** 4 pirofiline (ø 6 cm, h 4 cm) e riempitele con il composto fino a 3/4 dell'altezza.
**Infornate** a 150 °C nel forno ventilato una teglia piena per metà di acqua, sufficientemente larga per accogliere le pirofiline. Infornate quindi le pirofiline, immergendole nel bagnomaria ormai caldo e cuocete per 25-30'.
**Sfornate** infine la teglia, togliete le pirofiline dal bagnomaria e lasciatele intiepidire; coprite la superficie di zucchero, spruzzate con poco Cognac e bruciate lo zucchero con il cannello per caramellare.
**Servite** subito decorando a piacere con un rametto di timo e accompagnando con fette di pan brioche tostate.

## CREMA DI PATATE CON CROSTINI DI "PASSATELLI" E TARTUFO NERO

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4 persone
*500 g patate*
*100 g scalogni puliti*
*100 g uova*
*100 g grana grattugiato*
*100 g pangrattato*
*20 g tartufo nero pulito*
*brodo di carne*
*burro*
*sale - pepe*

**Tagliate** il tartufo in striscioline sottili lunghe circa 3 cm.
**Stufatelo** in una piccola casseruola con una noce di burro e un bicchiere di brodo, dopo 2-3' dal bollore spegnete (salsa con tartufo).
**Pelate** le patate e gli scalogni e affettateli sottilmente.
**Appassite** gli scalogni sul fuoco dolce, in una noce di burro, per 3-4', poi unite le patate e proseguite la cottura per un paio di minuti. Coprite a filo con brodo di carne, mettete il coperchio, riducete la fiamma e proseguite per altri 15'. Spegnete, frullate e aggiustate di sale e pepe (crema di patate).
**Mescolate** in una ciotola le uova, il pangrattato e il grana fino a ottenere un composto sodo. Poi unite un terzo delle striscioline di tartufo, impastate bene e stendete questo composto su una placchetta foderata di carta da forno in uno strato uniforme e sottile. Completate con qualche ciuffetto di burro e infornate a 200 °C per 10'. Sfornate e tagliate in rettangolini (crostini di "passatelli").
**Distribuite** la crema di patate in un piatto da portata, completate con i crostini di "passatelli" e la salsa con tartufo.
**Servite** caldo.

## GAUFRE CON MASCARPONE E MIELE DI CORBEZZOLO

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
*300 g farina*
*200 g latte*
*200 g mascarpone*
*150 g zucchero*
*100 g burro molto morbido*
*4 uova*
*miele di corbezzolo - panna montata*
*lievito in polvere per dolci*
*baccelli di vaniglia*
*zucchero a velo - sale*

**Lavorate** il burro con lo zucchero, un pizzico di sale e i semi raschiati da un baccello di vaniglia, unite quindi un uovo alla volta, poi incorporate la farina setacciata con mezza bustina di lievito e per ultimo il latte, ottenendo una pastella non troppo liquida. Lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora.
**Mescolate** il mascarpone con i semi di mezzo baccello di vaniglia, 4 cucchiai di panna montata e 1-2 cucchiai di miele.
**Cuocete** un mestolino di pastella alla volta sulla piastra per gaufre (12x12 cm) per 2-3'.
**Servite** le gaufre ancora tiepide con il mascarpone completando con un filo di miele di corbezzolo e spolverizzando di zucchero a velo.
***La signora Olga dice che*** esistono svariati tipi di piastre per gaufre, elettriche e no. Se usate quella di alluminio che va sul fuoco, ungetela bene con olio di arachide prima di usarla e cuocete le gaufre tenendo la piastra sul fornello per 2-3' per lato.

Piatto del tonno e della crema di patate *Fonderia Ceramiche Bucci*, ciotola *Laboratorio Pesaro*, coltello del pane *Coltellerie Berti*, tovaglioli *La Fabb®ica del Lino.*

# DIFENDI LA PROPRIETÀ INDUSTRIALE, FAI CRESCERE LE TUE IDEE.

**Marchi e brevetti proteggono e danno valore alle tue idee.**

pomilioblumm.com

comunicazione istituzionale

Marchi e brevetti sono gli strumenti per tutelare la Proprietà Industriale e dare valore alle idee: i progetti, le invenzioni, lo studio di chi mette le proprie capacità al servizio dell'innovazione e della ricerca devono essere protetti da furti e contraffazione. Scopri quali sono gli strumenti per difendere la proprietà industriale su **www.uibm.gov.it**

# GUSTO IN MASCHERA

Coriandoli e polveri magiche, palloncini arcobaleno e un po' di follia, nascosta (ma nemmeno tanto) dietro fantasiose maschere: una volta all'anno, ogni scherzo vale! E lo celebriamo con bufale in carrozza e chiacchiere appassionate, fritti, frittelle e colori anche nei piatti.

Ricette *Davide Negri* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Fox Eating Skyr* Styling *ila malù e Laura Bravi*

ALETTE IN GABBIA
DI PASTELLA
ZEPPOLE STRETTE
COME ACCIUGHE
BUFALE
IN CARROZZA

GNOCCHI RIPIENI
AL CULATELLO E CORIANDOLI

CARNEVALE VECCHIO E PAZZO
S'È VENDUTO IL MATERASSO
PER COMPRARE PANE E VINO
TARALLUCCI E COTECHINO.

*Gabriele D'Annunzio*

...SI VEDEVANO SVENTOLAR BANDIERINE, SCINTILLAR CASCHI, TREMOLARE PENNACCHI, AGITARSI TESTONI DI CARTAPESTA, GIGANTESCHE CUFFIE, TUBE ENORMI, ARMI STRAVAGANTI, TAMBURELLI, CROTALI, BERRETTINI ROSSI E BOTTIGLIE: PAREVAN TUTTI PAZZI.

*Edmondo De Amicis*

PORCHETTA
E STELLE FILANTI

...CORRONO FROTTE
DI MASCHERE A PIEDI, CHE
NON SONO GENTE BASSA,
E CANTANO, FANNO SCHERZI,
LAZZI BUFFISSIMI E
LANCIANO NELLE VETTURE
CONFETTI A STAIA CHE
VENGONO LORO RIMANDATI
A PROFUSIONE, IN MODO
CHE LA SERA POI SI CAMMINA
SU FARINA ZUCCHERATA.

*Carlo Goldoni*

FRITTELLE
A SORPRESA

CHIACCHIERE
APPASSIONATE

## BUFALE IN CARROZZA

Impegno *Facile*
Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 8 persone
*400 g 2 mozzarelle di bufala*
*10 fette lunghe di pane da tramezzino*
*3 uova - latte - pangrattato*
*olio di arachide - sale*

**Tagliate** le mozzarelle a fette di circa 5 mm, ottenendone 16; rifilatele con un tagliapasta rotondo (ø 6 cm); con lo stesso tagliapasta tagliate 32 dischetti di pane.
**Componete** 16 "carrozze" mettendo le fette di mozzarella tra due dischi di pane. Intingetele velocemente in una bacinella di latte, poi passatele nelle uova battute con un pizzico di sale, quindi nel pangrattato, impanandole bene, anche sui bordi, in modo che la mozzarella non esca in cottura.
**Friggete** le bufale in carrozza in olio a 180 °C finché non saranno dorate.
**Scolatele** su carta da cucina, salatele e servitele subito, ben calde.

## ALETTE IN GABBIA DI PASTELLA

Impegno *Medio*
Tempo *30 minuti più 2 ore di marinatura*

Ingredienti per 4 persone
*8 ali di pollo da 130 g cad.*
*160 g farina*
*140 g fecola*
*50 g vino bianco secco*
*50 g aceto di mele*
*arancia - limone*
*timo - scalogno*
*prezzemolo tritato*
*olio di arachide - sale*

**Spuntate** le ali di pollo, dividetele a metà poi raschiatele, spingendo la polpa in modo da liberare l'osso, che servirà da "manichetto".
**Mescolate** il vino con l'aceto, qualche rametto di timo sfogliato, uno scalogno tritato, la scorza tritata di mezza arancia e di mezzo limone. Immergete le alette in questa marinata e fatele marinare per 2 ore.
**Preparate** una pastella con la farina, la fecola, un cucchiaio di prezzemolo tritato e 320 g di acqua, mescolando grossolanamente, senza preoccuparvi di lasciare qualche grumo di farina.
**Intingete** le alette di pollo appena scolate dalla marinata nella pastella e friggetele in olio a 160 °C per 7-8', girandole.
**Scolatele** su carta da cucina, salatele e servitele calde.

## ZEPPOLE STRETTE COME ACCIUGHE

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti più 1 ora di lievitazione*

Ingredienti per 24 pezzi
*500 g farina speciale per pizza*
*50 g strutto*
*20 g lievito di birra fresco*
*10 g sale*
*24 filetti di acciuga sott'olio*
*zucchero - olio di arachide*

**Intiepidite** 300 g di acqua. Prelevatene una tazzina e scioglietevi il lievito. Unitelo alla farina e cominciate a impastare con lo strutto e un cucchiaino di zucchero; aggiungete dopo qualche momento il resto dell'acqua e il sale. Lavorate l'impasto finché non diventa liscio e omogeneo, morbido ma non appiccicoso. Raccoglietelo a palla e mettetelo a lievitare in una ciotola, coperta, in un luogo tiepido finché non raddoppia di volume (1 ora circa).
**Ungetevi** le mani di olio e staccate dei pezzettini di pasta dalla massa lievitata, allungateli un po' arrotolandoli tra le mani, disponete al centro un filetto di acciuga e richiudetevi sopra la pasta. Preparate così 24 zeppole.
**Friggetele** in olio a 180 °C per pochi minuti, finché non saranno dorate.
**Servite** subito, anche senza sale: l'impasto e le acciughe sono già abbastanza sapidi.

## GNOCCHI RIPIENI AL CULATELLO E CORIANDOLI

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore*

Ingredienti per 8 persone
*1 kg patate*
*300 g farina*
*200 g ricotta*
*100 g culatello*
*60 g grana grattugiato più un po'*
*50 g mascarpone*
*2 uova - 2 zucchine - 2 carote*
*1 barbabietola cruda - 1 rapa bianca*
*burro - noce moscata - sale - pepe*

**Lessate** le patate intere con la buccia per circa 40'. Sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate raccogliendole in una ciotola; impastatele con 300 g di farina, 1 uovo, un pizzico di sale e noce moscata, ottenendo un impasto morbido.
**Amalgamate** in un'altra ciotola la ricotta, il mascarpone, il grana grattugiato e il culatello tritato finemente; salate, pepate e raccogliete il composto in una tasca da pasticciere (ripieno).
**Cominciate** a lavorare una parte dell'impasto su un piano infarinato, stendendola con un matterello in un disco di circa 5 mm di spessore. Spennellatelo di uovo battuto.
**Tracciate** una linea che divida a metà il disco di pasta; disponete su una metà delle palline di ripieno, grosse come noci, in modo che risultino equidistanti le une dalle altre. Copritele ripiegandovi sopra l'altra metà del disco di impasto e premete bene tra una pallina e l'altra. Infine ritagliate l'impasto intorno al ripieno con un tagliapasta rotondo di 6 cm di diametro.
**Reimpastate** i ritagli di pasta rimasta e lavoratela tutta nello stesso modo, poca per volta. Alla fine dovrete ottenere circa 40 gnocchi ripieni.
**Intagliate** barbabietola, rapa, zucchine e carote con uno scavino (ø 0,7 cm). Scottate le sferette ottenute (coriandoli) in acqua bollente salata per 3', avendo cura di mettere la barbabietola per ultima e da sola, per evitare che colori gli altri coriandoli.
**Cuocete** gli gnocchi ripieni in acqua bollente salata, scolandoli delicatamente con una schiumarola appena vengono a galla.
**Trasferiteli** in una padella nella quale avrete sciolto una bella noce di burro; insaporiteli per 1-2' mescolando con cura e aggiungendo anche qualche cucchiaiata di grana grattugiato.
**Servite** subito, accompagnando con i coriandoli di verdure.

## PORCHETTA E STELLE FILANTI

Impegno *Medio*
Tempo *3 ore*
Senza glutine

Ingredienti per 10 persone
*6,7 kg 1 maialino*
*4 zucchine*
*2 rape bianche*
*2 carote*
*1 porro*
*rosmarino - semi di finocchio - aglio*
*burro - zucchero - sale - pepe*

**Chiedete** al vostro macellaio di disossarvi il maialino, senza togliere la cotenna, ricavando il busto e le zampe. Aprite il busto sul piano di lavoro e disponete sullo strato di carne più sottile la polpa ricavata dalle zampe. Salate bene tutto, cospargete con aghi di rosmarino e semi di finocchio; aggiungete uno spicchio di aglio sbucciato e tagliato a fettine sottili, quindi arrotolate e legate a mo' di salame con lo spago da cucina (porchetta).
**Appoggiate** la porchetta su una teglia e infornatela a 120 °C per 2 ore, poi alzate il forno a 220 °C e fate rosolare la cotenna per altri 15', finché non diventa croccante.
**Pelate** le rape e tagliatele a spicchi; tornitelì con un coltellino, arrotondandoli un po', poi scottateli in acqua bollente per 5'. Scolateli e finite la cottura in padella con una noce di burro, un cucchiaio di zucchero e mezzo bicchiere di acqua.
**Mondate** porro, carote e parte verde delle zucchine, poi tagliateli a nastri sottili. Scottate i nastri in acqua bollente per 2', poi passateli in padella con un fiocchetto di burro, per lucidarli, salate e pepate (stelle filanti).
**Affettate** la porchetta e servitela con le rape e le stelle filanti.

## FRITTELLE A SORPRESA

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 15'*
Vegetariana

Ingredienti per circa 36 pezzi
*750 g latte*
*340 g farina*
*225 g zucchero*
*100 g burro*
*30 g crema di nocciola*
*30 g crema di pistacchio*
*6 uova*
*6 tuorli*
*2 mele Renette*
*1 bustina di lievito vanigliato*
*vaniglia - limone - olio di arachide*

**Scaldate** in una casseruola il burro con 100 g di zucchero e 250 g di latte, finché il burro non si sarà sciolto. Aggiungete 300 g di farina tutti in una volta e mescolate cuocendo fino a ottenere una polentina; spegnete quando si staccherà bene dai bordi della pentola.
**Trasferite** l'impasto nell'impastatrice con il gancio a foglia e, con la macchina in azione, aggiungete le uova e 2 tuorli, uno alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà bene incorporato.
**Aggiungete** all'impasto il lievito e la scorza grattugiata di un limone e fatelo raffreddare bene, in modo che acquisti un po' di consistenza; eventualmente mettetelo in frigorifero.
**Preparate** intanto una crema pasticciera: battete 4 tuorli con 125 g di zucchero e 40 g di farina. A parte, scaldate 500 g di latte con un baccello di vaniglia aperto per il lungo: poco prima che giunga a bollore, versatelo filtrandolo sulle uova, poi rimettete il composto nella casseruola e cuocetelo per 3-4', mescolando, finché non si sarà addensato.
**Dividete** la crema pasticciera in tre ciotoline: una lasciatela al naturale, in un'altra aggiungete la crema di nocciola, nell'ultima la crema di pistacchio. Mescolate bene, coprite le tre ciotoline e lasciate raffreddare le creme.
**Sbucciate** le mele, detorsolatele con l'apposito attrezzo, quindi tagliatele a fettine rotonde, ottenendone almeno 12.
**Friggete** circa metà dell'impasto versandolo a cucchiaiate nell'olio a 160 °C. Otterrete circa 24 tortelli; scolateli su carta da cucina e lasciateli raffreddare.
**Intingete** le fettine di mela nell'impasto rimasto e friggete anch'esse.
**Farcite** i tortelli con le tre creme, aiutandovi con una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia.

## CHIACCHIERE APPASSIONATE

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 10' più 30' di riposo*

Ingredienti per 8-10 persone
*500 g farina 00*
*150 g cioccolato fondente*
*150 g latte*
*70 g zucchero semolato*
*50 g strutto*
*25 g grappa*
*6 frutti della passione*
*3 uova e 1 tuorlo*
*olio di arachide - zucchero a velo - sale*

**Lavorate** lo zucchero semolato con le uova, il tuorlo e lo strutto, mescolando con una frusta finché non saranno amalgamati. Aggiungete quindi la farina, la grappa e un pizzico di sale. Otterrete un panetto, che farete riposare coperto per 30'.
**Fondete** il cioccolato in una casseruola con il latte. Tagliate a metà i frutti della passione, raccoglietene la polpa nel frullatore, frullatela, quindi passatela al setaccio, ricavando il succo. Versatelo nel cioccolato fuso (salsa).
**Stendete** la pasta, poca per volta, con la macchinetta, in uno strato molto sottile. Tagliatelo con la rotella scanalata in rettangoli, fate un taglio al centro di ogni rettangolo per il lungo, sempre con la rotella, arrivando a circa 1,5 cm dal bordo.
**Friggete** le chiacchiere in olio a 180 °C e scolatele su carta da cucina.
**Cospargetele** con zucchero a velo e servitele con la salsa.

Piatti vintage *Baratti Antichità*, posate *Mepra*, tovaglia e tovaglioli *la Fabbrica del Lino*, palloncini e sparacoriandoli *Happy Party Shop*, festoni *Pipoca*, conandoli, sottopiatti, portatovaglioli, mascherine e trombette realizzati con materiali *Hobby di carta*.

Ringraziamo per l'ospitalità Palazzo Monti della Corte, Nigoline (BS), *palazzomonti.it*

# CARNEVALE FAI DA TE

**Ecco qualche idea per ricreare con tocchi luccicanti e allegra frivolezza l'irrinunciabile kit di ogni festaiolo.**

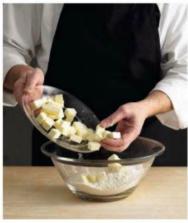
**1 Trombette**
Confezionate delle trombette arrotolando dei fogli di carta a cono, fissandoli con la colla e inserendo un fischietto all'estremità. Rivestitele con carte metallizzate; create delle frange in carta velina e applicatele sull'apertura. Rifinite con passamaneria, applicandola con la colla a caldo.

**2 Mascherine**
Spennellate delle comuni mascherine della forma che preferite con una base di colla vinilica, cospargetele con polvere di glitter colorata, poi decoratele applicando con la colla a caldo piume, bottoni, gemme...

**3 Bustine di coriandoli**
Create i coriandoli con carta velina e carta glitterata, utilizzando gli appositi perforatori di misure diverse. Raccoglieteli in bustine di carta pergamino, chiudendole con *washi tape* (nastro adesivo decorato).

Materiali utilizzati *Hobby di carta.*

# Pasta frolla
## *1 base classica per 4 nuove ricette*

A cura di *Walter Pedrazzi* Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

## Pasta frolla classica

Che cosa serve
*500 g farina 00 più un po'*
*300 g burro*
*200 g zucchero semolato*
*5 tuorli*
*sale - vaniglia - limone*

***Ricetta base***
Per preparare una pasta frolla friabile serve innanzitutto una buona quantità di burro, almeno la metà del peso della farina. E poi è molto importante la prima fase della lavorazione dell'impasto, in cui la farina si amalgama con il burro.

**Raccogliete** in una ciotola la farina e il burro a cubetti; rompete il burro con la punta delle dita intridendo la farina finché non otterrete un insieme polveroso di minuscole briciole: pescate via via dal fondo e procedete sbriciolando dal basso all'alto, senza schiacciare troppo l'impasto. In questo modo il grasso del burro proteggerà le molecole di glutine della farina, evitando che poi si combinino con la parte umida, rendendo l'impasto troppo elastico e privo della caratteristica friabilità.

**Aggiungete** quindi lo zucchero, un pizzico di sale e gli aromi (facoltativi e a scelta: i più comuni sono semi di vaniglia o vanillina e scorza di limone grattugiata).

**Unite** infine i tuorli: stemperateli, poi impastate premendo l'impasto tra le dita fino a ottenere un panetto omogeneo. Se avete le mani molto calde, anziché impastare il panetto, potete sbatterlo più volte con forza sul piano di lavoro, in modo da toccarlo meno: il calore corporeo scioglie il burro rendendo difficile la lavorazione, che per questo deve essere piuttosto rapida.

**Fate** riposare il panetto ottenuto per almeno 30' in frigorifero: il burro deve riprendere consistenza e l'impasto deve perdere quel minimo di elasticità dovuto alla sollecitazione del glutine durante la lavorazione: sarà poi più facile da stendere.

**Togliete** infine il panetto dal frigo e lasciatelo scaldare per qualche minuto: se lo stendete subito, si spacca. Lavoratelo con il matterello su un piano infarinato.

***La frolla montata***
La lavorazione di questa variante procede al contrario della frolla classica: si unisce la farina solo alla fine, per non appesantire un impasto molto leggero, che, una volta cotto, risulterà particolarmente friabile grazie all'aria incorporata nel burro. Montate il burro con lo zucchero, poi unite gli aromi e i tuorli, uno alla volta, sempre mescolando con la frusta, finché non saranno ben amalgamati, infine incorporate la farina mescolando delicatamente con una spatola.

***Quanto si conserva***
Un panetto di pasta frolla classica appena preparato dura in frigo per 24 ore. In freezer si conserva invece fino a 6 mesi: al momento dell'uso, trasferitelo in frigo per 24 ore, poi lasciatelo circa 30' a temperatura ambiente. La frolla scongelata deve essere un po' manipolata perché i macrocristalli che si formano in freezer, tornando a temperatura ambiente, umidificano l'impasto in modo non omogeneo. Lavorate il panetto in modo da renderlo nuovamente omogeneo, se necessario con un po' di farina, e lasciatelo riposare ancora in frigorifero, come se fosse appena fatto. La frolla montata, invece, deve essere cotta subito.

***Gli strumenti***
Per preparare la frolla classica si possono utilizzare semplicemente le mani. Se invece lavorate con un'impastatrice, usate il gancio a foglia. Per montare il burro della frolla montata serve una frusta, meglio se elettrica; se utilizzate l'impastatrice, munitela del gancio a frusta. Per le successive lavorazioni è indispensabile il matterello e sono utili raschietto, tagliapasta, pennello, spatola, setaccio per lo zucchero a velo, teglie per la cottura dei biscotti, stampi per crostate e tartellette, una griglia per raffreddare i biscotti.

## Pan de mej

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora più 2 ore di lievitazione*
Vegetariana

Ingredienti per 18 pezzi
*130 g burro*
*125 g farina speciale per pizza*
*100 g farina di mais fioretto*
*90 g zucchero semolato*
*75 g farina 00*
*45 g fecola di patate*
*5 g lievito di birra fresco*
*2 tuorli - 1 uovo - limone*
*lievito chimico per dolci - sale*
*zucchero a velo - liquore di sambuco*

**Amalgamate** la farina speciale per pizza con 125 g di acqua e il lievito di birra sbriciolato; mescolate con una frusta e lasciate lievitare il composto in un luogo tiepido, coperto, per circa 1 ora (poolish).

**Montate** intanto il burro con lo zucchero semolato e un pizzico di sale. Quando sarà spumoso, unite l'uovo e i tuorli, uno alla volta, un pizzico di scorza grattugiata di limone e un cucchiaio di liquore di sambuco.

**Togliete** la frusta (se lavorate con un'impastatrice) e mettete la foglia, quindi aggiungete al burro montato la farina 00, quella di mais, la fecola e 4 g di lievito per dolci. Infine incorporate il poolish, sempre impastando.

**Raccogliete** l'impasto in una tasca da pasticciere e distribuitelo su una placca coperta di carta da forno formando circa 18 dischi. Schiacciate le punte con un dito inumidito e lasciate lievitare i biscotti in un luogo tiepido per circa 1 ora.
**Spolverizzateli** con zucchero a velo e infornateli a 160 °C per 20' circa. Sfornateli, lasciateli raffreddare, poi spolverizzate ancora con zucchero a velo.

## Crostata doppia di mele

Impegno *Per esperti*
Tempo *2 ore e 15'*
Vegetariana

Ingredienti per 6-8 persone
*375 g farina*
*250 g burro più un po'*
*210 g zucchero semolato più un po'*
*6 mele Fuji - 5 tuorli - limone*
*vaniglia - confettura di albicocche*
*maraschino - zucchero a velo - sale*

**Impastate** 225 g di burro ammorbidito con la farina, fino a ottenere un insieme polveroso. Unite 150 g di zucchero semolato, un pizzico di sale, un pizzico di vaniglia e di scorza di limone grattugiata, 4 tuorli e lavorate l'impasto fino a ottenere un panetto; copritelo e fatelo riposare in frigorifero coperto per almeno 30' (pasta frolla).
**Sbucciate** 3 mele, tagliatele a pezzetti e cuocetele in una padella, coperte, con 25 g di burro, mezzo baccello di vaniglia aperto per il lungo e 60 g di zucchero semolato. Dopo 10' sfumate con 30 g di maraschino, fiammeggiate, bagnate con mezzo bicchiere di acqua e cuocete per altri 5'. Fate raffreddare.
**Sbucciate** le tre mele rimaste, detorsolatele con l'apposito attrezzo e tagliatele a metà. Appoggiatele di taglio e affettatele finemente senza scomporle. Trasferitele su una placca coperta con carta da forno, sfalsate leggermente le fettine come un mazzo di carte, spennellatele di burro fuso e cospargetele di zucchero semolato.
**Stendete** la frolla con il matterello a 3 mm di spessore e con essa foderate uno stampo a cerniera (ø 22 cm, h 6,5 cm). Dalla pasta frolla rimasta ricavate un disco di 22 cm.
**Spalmate** sul fondo della crostata un po' di confettura, quindi versatevi le mele cotte. Coprite con il disco di pasta e sigillatelo pizzicando il bordo. Bucherellate la pasta con uno stecco e spennellate il bordo con tuorlo battuto. Infornate la crostata e le mele a fettine a 170 °C; sfornate le mele dopo 25', la crostata dopo 50'.
**Lasciate** riposare la crostata per alcuni minuti, spennellatela con confettura e completatela con le fettine di mela, disposte a raggiera e al centro, e zucchero a velo.

## Tortine di riso al frangipane

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
*195 g burro*
*175 g zucchero a velo*
*150 g fecola di patate*
*135 g farina di mandorle*
*90 g farina di riso più un po'*
*4 tuorli - 2 uova - vanillina - limone*
*latte - farina di mais precotta*
*confettura di albicocche - sale*

**Miscelate** la fecola di patate con 60 g di farina di riso, 60 g di farina di mandorle, un pizzico di sale e un pizzico di vanillina. Lavorate la miscela con 120 g di burro ammorbidito, poi unite 100 g di zucchero a velo, quindi 1 uovo e 2 tuorli. Impastate fino a ottenere un panetto un po' schiacciato, che farete riposare in frigorifero per almeno 1 ora (non essendoci il glutine, il burro ha bisogno di compattarsi di più, per mantenere amalgamati gli ingredienti).
**Montate** 75 g di burro con 75 g di zucchero a velo, fino a ottenere una crema soffice e spumosa. Aggiungetevi 1 uovo e 1 tuorlo e mescolateli con una frusta per qualche secondo. Unitevi 30 g di farina di riso, 75 g di farina di mandorle, 30 g di farina di mais, un pizzico di sale, un po' di scorza di limone grattugiata e infine 80 g di latte (frangipane).
**Stendete** la pasta, su un piano infarinato con farina di riso, a 5 mm, ritagliatevi 6 dischi di 10 cm e con essi foderate 6 stampi da tartelletta svasati (fondo ø 8 cm).
**Spalmate** sul fondo un cucchiaino di confettura, poi riempite con il frangipane.
**Ritagliate** nella pasta rimasta delle strisce e disponetele a croce sopra il frangipane.
**Spennellate** la pasta con un tuorlo battuto con acqua, poi schiacciate i bordi con una forchetta e infornate a 180 °C per 15-17'.
**Copritele** con un foglio di alluminio e cuocete per altri 5'. Sfornate le tortine, fate raffreddare per 15', poi sformate e servite.
***La signora Olga dice che*** nessuno degli ingredienti usati in teoria contiene glutine: trattandosi però di farine, per avere la garanzia che davvero ne siano privi, acquistate solo prodotti garantiti "gluten free".

## Varietà di sablée

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20' più 2 ore di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
**PASTA SABLÉE SEMPLICE**
*135 g farina*
*70 g burro*
*40 g zucchero a velo*
*7 g albume*
*sale - vaniglia o vanillina*
**PASTE SABLÉE AROMATIZZATE**
*320 g farina*
*170 g burro*
*90 g zucchero a velo*
*25 g pistacchi pelati*
*15 g albume*
*15 g cocco grattugiato disidratato*
*7 g cacao amaro*
*sale - vaniglia o vanillina*
*zucchero di canna*

**PASTA SABLÉE SEMPLICE**
**Impastate** il burro ammorbidito con la farina, poi aggiungete lo zucchero a velo, un pizzico di sale e di vaniglia, infine l'albume e impastate fino a ottenere un panetto. Lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.
**PASTE SABLÉE AROMATIZZATE**
**Impastate** burro, farina, zucchero a velo, un pizzico di sale e di vaniglia e l'albume come per la sablée semplice. Dividete la pasta in tre panetti.
**Aggiungete** al primo panetto il cocco, impastando ancora per incorporarlo uniformemente. Fatene poi un cilindretto di circa 3,5 cm di diametro, rotolatelo nello zucchero di canna e lasciatelo riposare coperto in frigorifero per 2 ore almeno, in modo che si raffreddi bene.
**Incorporate** al secondo panetto il cacao e al terzo i pistacchi, tritati in farina finissima. Coprite i due panetti e metteteli a riposare in frigorifero per 2 ore.
**Togliete** dal frigo il cilindro di sablée al cocco e tagliatelo subito in rondelle di 1 cm di spessore, ottenendo dei biscottini rotondi.
**Formate** biscottini bianchi e colorati stendendo e ritagliando a piacere la sablée classica e quelle al cacao e al pistacchio. In alternativa, intrecciate gli impasti, ottenendo biscottini multicolori: per le "girelle" stendete la classica e la sablée al cacao, sovrapponete i due strati e arrotolateli ottenendo un cilindro, quindi tagliatelo a rondelle. Per i frollini a scacchi, formate con la pasta al cacao e quella al pistacchio dei bastoncini a parallelepipedo. Stendete la sablée classica, appoggiatevi sopra 4 bastoncini, accostati a due a due e sovrapposti alternando i colori, e avvolgetevela attorno. Infine, tagliate a fette. Per le "spighe" bicolori, intrecciate due filoncini di impasti diversi e tagliate le fette di sbieco.
**Disponete** tutti i biscotti ottenuti su una placca coperta con carta da forno e infornateli a 160 °C per circa 20'. Fateli raffreddare prima di servirli.

Ricette *Walter Pedrazzi*
Canovaccio a righe *Tine K Home.*

Pan de mej

Crostata doppia di mele

Tortine di riso al frangipane

Varietà di sablée

# UN APERITIVO A VENEZIA

Testi *Michela Bernardi* Fotografie *Giandomenico Frassi*

ANDIAMO PER BACARI? SE L'INVITO ARRIVA DA UN VENEZIANO, NON PERDETE L'OCCASIONE DI FARE UN TOUR ENOGASTRONOMICO INDIMENTICABILE, CHE VI FARÀ SCOPRIRE L'AUTENTICA TRADIZIONE CITTADINA E DELIZIERÀ PALATO E VISTA: TRA CALLI E SESTIERI SI NASCONDE L'ANIMA DI UN PIACERE DELLA VITA DA NON PERDERE. SOPRATTUTTO SE SI BRINDA AL CARNEVALE PIÙ SPECIALE D'ITALIA. SIETE ALLA RICERCA DEI LOCALI DOC? SEGUITECI (MASCHERATI) PER DEGUSTARE OMBRE E CICHETI CHE LASCERANNO IL SEGNO.

**Tradizionali**

**Antica Ostaria Ruga Rialto**
Oste rubizzo, gatto nero, deliziosi frittini e fette di pane spalmate con il più morbido baccalà mantecato: non manca niente per un'esperienza perfetta.
*San Polo 692, tel. 0415211243.*

**Enoteca Schiavi**
Trendy ma non troppo. Si riconosce facilmente dalla quantità di gente che staziona lì davanti: tapas variegate (alcune azzardate!) da accompagnare al tradizionale "vin ramato", un bianco locale con sfumature color cipolla.
*Dorsoduro 992 - San Trovaso, tel. 0415230034.*

**Extra lusso**

**Grancaffè Quadri**
Fermatevi al pianterreno se non volete lasciarci lo stipendio e gustate il fritto di pesce e verdure leggero e croccante, per noi tra i più buoni del mondo, in piena atmosfera settecentesca, su comodissimi sofà verde oliva. Attenzione: dà assuefazione.
*P.zza San Marco 121, tel. 0415222105, caffequadri.it*

**Enoiteca Mascareta**
French style. Ostriche, Champagne e pesce crudo la fanno da padroni insieme a piatti più tradizionali da gustare a più non posso. Dalla folla all'interno del locale si capisce subito che qui starete bene. Tanto.
*Calle lunga S.M. Formosa 5183 - Castello, tel. 0415230744, ostemaurolorenzon.it*

A VENEZIA LE MASCHERE SONO L'ESSENZA DEL CARNEVALE. PER RENDERLO ANCORA PIÙ FIABESCO, IL TEMA DI QUEST'ANNO È LA NATURA FANTASTICA: DAL 14 FEBBRAIO AL 4 MARZO I VICOLI SI ANIMERANNO DI MISTERIOSE CREATURE ANIMALI E VEGETALI. MA ALL'ORA DI PRANZO BASTERÀ UN'OSTERIA PER TORNARE DELIZIOSAMENTE ALLA REALTÀ.

Foto di Guido Cozzi/SIME, Giandomenico Fressi, Getty Images

## CROSTINI CON SPUMA DI FEGATO

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti*

Ingredienti per 16 crostini
*350 g cipolle rosse*
*200 g fegato di vitello a fette*
*200 g burro*
*100 g Marsala*
*30 g zucchero*
*30 g aceto di vino rosso*
*pane ai cereali - aneto*
*olio extravergine di oliva - sale - pepe*

**Rosolate** il fegato in 30 g di burro spumeggiante per 2' per lato sul fuoco molto vivace: il fegato dovrà rimanere rosato all'interno. Salate e pepate. Togliete le fette di fegato dalla padella e deglassate il fondo bagnando con 100 g di Marsala. Fate ridurre il liquido di un terzo e poi spegnete.
**Tagliate** il fegato a tocchi, raccoglietelo nel mixer, unite il fondo di cottura deglassato, 150 g di burro a pezzetti e frullate fino a ottenere una crema morbida. Passate subito al setaccio in una ciotola.
**Immergete** la ciotola in un bagnomaria ghiacciato e montate con le fruste elettriche fino a quando non otterrete una spuma soda e di colore leggermente più chiaro (spuma di fegato).
**Sbucciate** le cipolle e affettatele.
**Raccogliete** in una padella 20 g di burro con 30 g di zucchero, portate sul fuoco e dopo 1-2' unite le cipolle; dopo 1' salate, bagnate con 30 g di aceto e mezzo bicchiere di acqua, riducete la fiamma al minimo, cuocete per 5-6', poi spegnete: le cipolle dovranno essere morbide e sciroppose.
**Tagliate** il pane in 16 fettine, disponetele su una placca foderata di carta da forno, ungetele con un filo di olio, spolverizzatele di sale e infornatele sotto il grill per pochi minuti, cioè il tempo necessario a renderle croccanti (potete anche farlo sulla griglia).
**Sfornate** i crostini, distribuite su ognuno la spuma di fegato e completate con le cipolle e un ciuffetto di aneto.
**Servite** i crostini accompagnandoli con un bicchiere di spritz.

Ricetta *Davide Negri*
Fotografia *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

## UNA PARIGINA A VENEZIA

…o una veneziana a Parigi? Laura Zavan è ormai tutte e due, avendo passato metà della sua vita in ciascuna delle due città. E questo è il suo libro del cuore, dove ha riassunto, in francese, tutte le ricette della sua infanzia veneziana. Perché una città e la sua cultura passano anche dalle sue tradizioni gastronomiche. Belle foto, bel ritmo, bella magia: speriamo lo traducano presto, altrimenti ci alleneremo con la lingua d'oltralpe.
Laura Zavan, *Venise. Les recettes culte*, Marabout, € 25.

## VENEZIA NEL PIATTO

Enrica Rocca, veneziana e gourmet, ha portato nella sua cucina l'arte dei maestri vetrai muranesi e ha posato moeche fritte, fegato alla veneziana, verze sofegae e bussolai dentro a conchiglie di cristallo iridato, in coppe di vetro soffiato, su piatti lavorati a murrine e in fondo a ciotole di vetro cordonato. Un matrimonio tra arti del bello e del buono documentato per 180 pagine, in un susseguirsi di delizie per la gola e per gli occhi, dalle fotografie di Jean-Pierre Gabriel.
Enrica Rocca, *Venezia nel piatto. Ma che piatto!*, Marsilio, € 35.

# DOVE DORMIRE

## IL FASCINO INDISCRETO DI PALAZZINAG

Quando un designer incontra la città più bella del mondo, è colpo di fulmine: così è andata tra Philippe Starck e Venezia e il francese non ha potuto che progettare un hotel che è un'autentica chicca, PalazzinaG, incastonata tra il Canal Grande e le calli intorno a Palazzo Grassi. Specchi, atmosfere intrise di fascino, materiali preziosi e nuove filosofie di ospitalità hanno fatto entrare l'hotel nella hot list di Condé Nast Traveller dei 50 migliori alberghi del mondo. Un piacere che è anche gastronomico: spesa al mercato di Rialto e ritorno con tappe presso i migliori bacari, esperienza di cucina pratica con lo chef nella show kitchen e gran finale con piatti e vini selezionati dal maître dell'albergo. E per carnevale tre animati appuntamenti. The animals, il 22 febbraio: maschere animalier, cena jungle e serata musicale. Red Passion, il 27: tutti con qualcosa di rosso e divertimento trasgressivo chic. Saor d'Oriente, il 28: abiti orientali, menu fusion e dopocena con atmosfera levantina.
PalazzinaG, San Marco 3247, tel. 0415284644, *palazzinag.it*

## COME UNA DAMINA

Se vi attrae la rievocazione storica e avete sempre sognato di vestirvi da damina, l'occasione è allo Splendid Venice, hotel della Collezione Starhotels a pochi passi da Piazza San Marco: musiche del '700 allieteranno le vostre serate da sogno, con ballo in maschera e mistero veneziano annessi. Come non lasciarsi trasportare felici nella follia irriverente del carnevale?
S. Marco Mercerie 760, tel. 0415200755, info num. verde 0080000220011, splendidvenice.starhotels.com

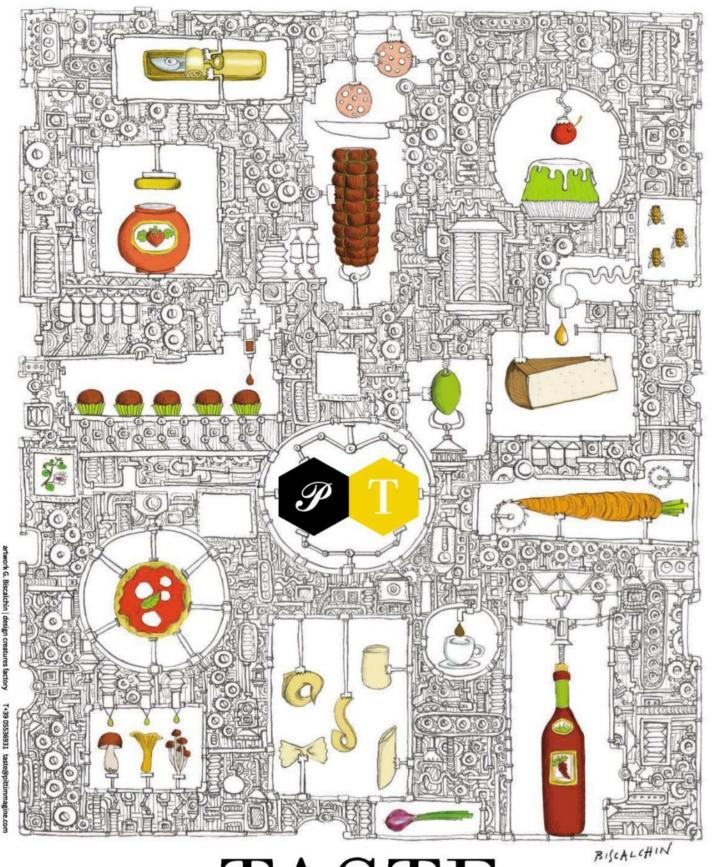



Foto di Giandomenico Frassi, Riccardo Lettieri, Ken Hysaj

# Buono come il pane: di Roma

*Nei forni capitolini con impasti sorprendenti si creano pizze irresistibili, filoncini croccanti e si trasforma in pagnotta persino il Colosseo.*

Testo *Simona Parini* Foto *Giandomenico Frassi*

Camminare per le strade di una città, venire rapiti dal profumo di pane appena sfornato e non saper resistere alla tentazione di acquistarlo per consumarlo ancora caldo e fragrante. Se sapete di cosa stiamo parlando, a Roma il vostro palato farà festa. Nella capitale la pizza, quella sottile e croccante, è ed è stata lo street food per eccellenza ancora prima che qualcuno lo inventasse e il pane viene ancora realizzato secondo tradizioni che affondano nel tempo. C'è il forno nel ghetto ebraico che dall'inizio del Novecento prepara il pane kosher. C'è quello dove uno chef della pizza romana vi tenta anche con pani impastati con le verdure. Ma non mancano un locale trendy dove i panini abbracciano foie gras e tartufo e uno dove si trasforma in pane anche il Colosseo. Ma i forni capitolini sono qualcosa di più: sono un'occasione per scoprire la storia e il futuro della città e per farsi contagiare dalla simpatia e goliardia dei suoi abitanti.

**Dove il panino diventa gourmet**

In pieno centro storico, a pochi minuti a piedi dal Colosseo, una bella giovane donna con un trascorso da stylist e una passione per la cucina ha rivoluzionato il concetto di panino. Entrando da Tricolore, dimenticate di ordinare pane e salame e lasciatevi guidare da Veronica Paolillo per scegliere tra venti proposte che, con alternanze di stagione, spaziano dal *pane di segale e mele con foie gras* a quello *al nero di seppia con salsiccia di tonno*: "Il mio è un panino gourmet per cui invento ricette dove il giusto pane si sposi con le differenti farciture".

Veronica, infatti, sperimenta abbinamenti, studia nuovi accostamenti e si sta muovendo per diventare anche una produttrice di materie prime allevando lumache in Umbria e piantando mais nero in Valle d'Aosta. Il locale è di piccole dimensioni (dieci i posti al tavolo centrale e una dozzina quelli disposti ai due banconi lungo le pareti), con la cucina a vista e dettagli in acciaio. Un'atmosfera di respiro internazionale che rivela le ambizioni di Veronica: aprire Tricolore a Milano e poi, chissà... Nel frattempo sta lavorando a una nuova ricetta che abbini pane e astice. Attenzione: l'insegna del locale è minimalista ma sarà comunque facile individuarlo. Un furgoncino Ape, brandizzato Tricolore, è sempre parcheggiato davanti all'ingresso, quasi a ricordare che il panino, anche quello gourmet, è un classico esempio di street food.

**Il re degli ossi**

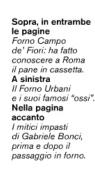
Lontano dalla mondanità e dalle vie della movida e degli showroom griffati ma immerso nella

**In queste pagine**
*Da Tricolore Veronica Paolillo (in alto) confeziona pani sorprendenti come quelli di segale e mele con foie gras o al nero di seppia con salsiccia di tonno. Un furgoncino segnala la presenza del locale.*

Roma più vera e ancora autentica. Questo è l'Antico Forno Urbani, nel ghetto ebraico, attivo sin dal 1927 in un angolo di piazza Costaguti accanto al Portico di Ottavia. Qui la vera specialità sono *gli ossi*, piccoli e croccanti filoncini a tripla lievitazione fatti con il medesimo impasto della pizza, ma va provato anche il pane a forma di treccia consumato principalmente in occasione dello Shabbat, festa del riposo della tradizione ebraica che dura dal tramonto del venerdì a tutto il sabato. C'è chi sostiene che i tre fornai dell'Antico Forno Urbani preparino una delle pizze rosse, con pomodoro, più buone della capitale e il costante flusso di clienti sembra non smentirli. Armatevi di pazienza, prendete il vostro numero e attendete di essere serviti dal personale che, simpatico, non fa pesare l'attesa.

**Il forno sotto la graticola**

Avete presente le insegne dei negozi dai nomi ricercati che sembrano sfidarvi nel capire cosa viene venduto all'interno? Scordatevele. Appena arrivati in piazza Campo de' Fiori, proprio di fronte alla statua di Giordano Bruno, trovate sulla facciata di uno storico palazzo la scritta Forno. Siete arrivati a Forno Campo de' Fiori. Prima di varcare la soglia, sollevate lo sguardo. L'arco che sovrasta la porta d'ingresso riporta, infatti, una storica effigie in marmo della graticola di San Lorenzo che, per il suo martirio sulle fiamme, è il protettore di chi lavora con il fuoco. Proprio come fanno Fabrizio Roscioli e Bernardino Bartocci, i titolari la cui storia personale coincide un po' con quella dei forni di Roma: fu proprio lo zio di Fabrizio, Franco, a introdurre nell'urbe eterna negli anni Cin-

**Sopra, in entrambe le pagine**
*Forno Campo de' Fiori: ha fatto conoscere a Roma il pane in cassetta.*
**A sinistra**
*Il Forno Urbani e i suoi famosi "ossi".*
**Nella pagina accanto**
*I mitici impasti di Gabriele Bonci, prima e dopo il passaggio in forno.*

**Dove trovarli**
**Tricolore**
Via Urbana 126,
tel. 0688976898.
**Antico Forno Urbani**
Piazza Costaguti 30,
tel. 066893235.
**Forno Campo de' Fiori**
Piazza Campo de' Fiori 22,
fornocampodefiori.com
**Panificio Bonci**
Via Trionfale 36,
tel. 0639734457.
**Pizzarium**
Via della Meloria 43,
tel. 0639745416.
**Panella**
Via Merulana 54,
tel. 064872651,
*panellaroma.com/forno*

quanta il pane in cassetta, conosciuto grazie a parenti che avevano vissuto negli Stati Uniti. Forno Campo de' Fiori propone, oltre a una ricca offerta di pane tra cui trionfa quello casareccio a lievitazione naturale, dolci come la *torta con ricotta di pecora* e una pizza bianca sottile e croccante bella da vedere (il forno ha una vetrina a vista direttamente sul laboratorio), buona da gustare sola ma anche farcita. Noi consigliamo pizza e mortadella, da consumare tra le colorate bancarelle del mercato ospitato ogni giorno dalla piazza.

**Il buon pane? Questione di allenamento**
Gabriele Bonci è un'istituzione a Roma e non solo. Lo si vede al programma televisivo *La prova del Cuoco* ed è ormai riconosciuto a livello internazionale come maestro nell'arte di preparare la pizza. Se volete provare la creazione da forno che lo ha reso celebre, l'indirizzo è quello di Pizzarium, in via della Meloria. Se invece preferite gustare tutti i suoi prodotti, pizza compresa, l'indirizzo è quello di via Trionfale dove due anni fa Bonci ha rilevato un vecchio forno. Qui i pani più tradizionali come la tipica *ciriola romana*, sempre a base di farine bio, si incontrano con quelli, più inaspettati, con la zucca e la verza viola. Una varietà che fa venire voglia di cimentarsi con l'impasto anche nella propria cucina e senza aver paura di fallimenti, come suggerisce lo stesso Bonci: "Il segreto per realizzare un buon pane in casa è, senza dubbio, l'allenamento. Le ricette si trovano, i consigli si prendono, ma la manualità e la sensibilità si acquisiscono solo con il tempo". E per regalarsi un po' di dolcezza, fatevi tentare dalla sacher e dalla colomba all'olio di oliva e dal millefoglie, ma solo di domenica.

**Sapori dell'antica Roma**
Otto vetrine all'angolo di via Merulana. Questo è Panella, che nelle belle giornate offre anche tavolini all'aperto dove consumare colazioni, pranzi e aperitivi. Qui potete trovare prodotti da forno dolci e salati, fare shopping nel corner ben

**In questa pagina**
*Da Panella si trovano prodotti da forno dolci e salati di ogni genere e pani artistici modellati sui monumenti della città: quello qui sotto è dedicato al Colosseo.*

fornito di delikatessen che vanno dalle spezie ai canditi e godervi breakfast a base di sfiziosità golose della tradizione romana come i *fagottini di Poppea*. Dedicati alla moglie dell'imperatore Nerone, i dolcetti, anticamente realizzati farcendo la pasta frolla con formaggi, miele e castagne, sono oggi riproposti con ricotta e marron glacé. Una foglia di alloro, posta a guarnizione prima della cottura, aggiusta il dolce del fagottino con l'amaro delle sue fragranze aromatiche. Ma Panella celebra l'antica Roma anche con proposte di pane che cambiano ogni giorno e vanno dal *panis farreus*, fatto con farina di farro dicocco, al *panis nauticus*, destinato ai marinai per la sua lunga capacità di conservazione. Non solo: specialità della casa sono i pani artistici di tutte le forme, Colosseo e basilica di San Pietro compresi. Non dimenticate che Panella è anche caffetteria; chiedete a Stefania, creativa e appassionata di caffè squisiti, di prepararvi un *cappuccino del professore*: cremina di zabaione, cacao e crema di latte non vi deluderanno.

## Se siete a Roma e avete fame, potete andare qui

*Aroma*

Il ristorante con la vista più romantica della storia e una cucina curata, sensibile, puntuale. Alternate lo sguardo tra il Colosseo e i piatti dello chef e godetevi un'esperienza indimenticabile. *aromarestaurant.it*

*Molto*

Il girarrosto è al centro del locale e della sua proposta gastronomica, ma in questo tranquillo angolo dei Parioli ci si viene anche per l'ottimo brunch e le gustose proposte di prodotti magistralmente selezionati. *moltoitaliano.it*

## E se la città vi ha rapito, potete fermarvi qui

*Buonanotte Garibaldi*

Un'artista vi accoglie nella sua pittoresca dimora, chiusa agli sguardi da un cancello che dà direttamente sulla caciara divertente di Trastevere: oltrepassato quello, tranquillità, silenzio, cura dei dettagli e del vostro perfetto soggiorno in città. *buonanottegaribaldi.com*

## Pizza bianca

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti più 14 ore di lievitazione*
Vegetariana

Ingredienti per 10 persone
*900 g farina 0*
*100 g semola rimacinata di grano duro*
*20 g zucchero*
*17 g lievito di birra fresco*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Raccogliete** in una ciotola 250 g di farina 0, unite 250 g di acqua, 2 g di lievito di birra sbriciolato e mescolate accuratamente; coprite e lasciate lievitare per 12 ore al fresco (poolish).
**Miscelate** 650 g di farina 0 con 100 g di semola rimacinata di grano duro, unitele al poolish, aggiungete 15 g di lievito di birra sbriciolato, 20 g di zucchero e impastate con 400-450 g di acqua; dopo un po' incorporate 20 g di sale e continuate a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo, morbido e piuttosto cedevole.
**Raccoglietelo** in una grande ciotola, copritelo e lasciatelo lievitare per 40'.
**Stendetelo** quindi su una placca senza più reimpastarlo, spennellatelo con un po' di salamoia (acqua e olio emulsionati in parti uguali con l'aggiunta di un pizzico di sale) e lasciatelo lievitare per 1 ora.
**Scaldate** il forno a 230 °C; ponete una pirofila di acqua sul fondo, infornate la pizza e cuocetela per 15-20'.
**Sfornatela** quando sarà dorata e cospargetela subito con altra salamoia.

Ricetta *Emanuele Frigerio*

**Spuntino con pizza e prosciutto e, quando verrà la stagione, metteteci anche i fichi più maturi: un'impagabile delizia alla romana.**

# Tutto il mondo va a tavola a Melbourne

*Dove il Food and Wine Festival 2014 comincia con un pranzo lungo 530 metri.*

di *Emma Costa*

### E per l'Italia ci sono loro
*che portano a Melbourne i nostri sapori*

Al Food and Wine Festival partecipano Luigi Taglienti (a sinistra), executive chef del Trussardi Alla Scala di Milano, e Mauro Uliassi, patron del Ristorante Uliassi di Senigallia. "In Australia porteremo tutta l'italianità che il mondo ci invidia", dice lo chef marchigiano, che in due show cooking presenterà piatti dove il pesce è sovrano. "Punteremo sull'emozione", commenta Taglienti. "A Melbourne è molto numerosa la comunità italiana. Con piatti che propongono in maniera contemporanea gusti e sapori della tradizione dimostreremo come la nostra cucina sappia essere in continua evoluzione rispettando il passato".

A Melbourne amano il buon cibo. Facile. La città vittoriana fondata nel 1835, dove oggi è cresciuto un bosco di vertiginosi grattacieli, è sul mare e il pesce abbonda freschissimo; è capitale dello stato di Victoria, dove spazi immensi favoriscono allevamenti all'aperto e colture bio; l'industria vinicola, a livello nazionale quarta al mondo per esportazioni, rimedia alla mancanza di vitigni autoctoni sfruttando con bravura quelli importati dall'Europa: shiraz, cabernet, chardonnay, merlot e pinot. Tutto questo patrimonio di eccellenze ogni anno, in occasione del Food and Wine Festival, è a disposizione di chef di ogni parte del mondo che nei 200 eventi della manifestazione lo utilizzano per offrire a un pubblico entusiasta gusti nuovi e l'occasione di mangiare come meglio non si può.

### Krapfen e caffè

A Melbourne sono golosi di krapfen alla marmellata. Al magnifico mercato coperto Queen Victoria ogni giorno si forma un'interminabile fila davanti a una roulotte bianca che vende, tutti lo giurano, i più buoni del mondo. Soprattutto, a Melbourne vanno pazzi per il caffè. Lo bevono cento volte al giorno: short black (espresso), long black (lungo), mac (macchiato), cappuccino. I primi espressi li hanno scoperti quarant'anni fa al Pellegrini's, bar rimasto ai tempi della Dolce Vita, gestito da un italiano con il collo perennemente avvolto in un fazzolettino di seta alla Marcello Mastroianni. Ai giovani piace invece viaggiare, sperimentare, conoscere e importare i chicchi direttamente dai produttori e tostarli come e quanto basta con macchinario proprio. Al moderno Industry Beans è tutto un misurare le temperature dell'acqua, maneggiare alambicchi e azionare leve di macchine espresso con risultati per nulla scontati. *industrybeans.com*

### Tanti sapori, canguro compreso

A Melbourne un cittadino su dieci è italiano e nei ristoranti abbondano ragù bolognese e pesto. Di più, uno su quattro non è nato in Australia ed è altrettanto facile incappare in pudding, chutney, noodles... Un melting pot di sapori con cui si è formata una nuova generazione di chef che mixa gusti e profumi di tutto il mondo in modo interessante e inedito. Fra i nuovi talenti: Donovan Cooke del ristorante The Atlantic del Crown Entertainment Complex, *theatlantic.com.au*, e Matt Dempsey che a Inverleigh, a un paio di ore di auto da Melbourne, è chef del Gladioli, miglior ristorante 2013 della regione Victoria. *gladiolirestaurant.com.au*
Arrivati in Australia viene però voglia di mangiare canguro. Bushfood lo chiamano, cibo di boscaglia per palati non raffinati, come il coccodrillo, lo struzzo e, più raramente, l'opossum (oggi tutti di caccia controllata): strano che venga voglia di mangiarlo, pensano; e poi, dicono, sono pochi quelli che lo cuociono bene. Sanno farlo al Charcoal Lane, ristorante di raffinata semplicità a prezzi contenuti. Fa parte di un'associazione no profit impegnata nel recupero di ragazzi aborigeni disagiati. *charcoallane.com.au* Ma negli sconfinati pascoli australiani si vedono magnifici bovini: per gli irriducibili estimatori di filetti, in centro città c'è il Little Hunter, sono maghi della griglia. *littlehunter.com.au*

### La Grande Strada Oceanica

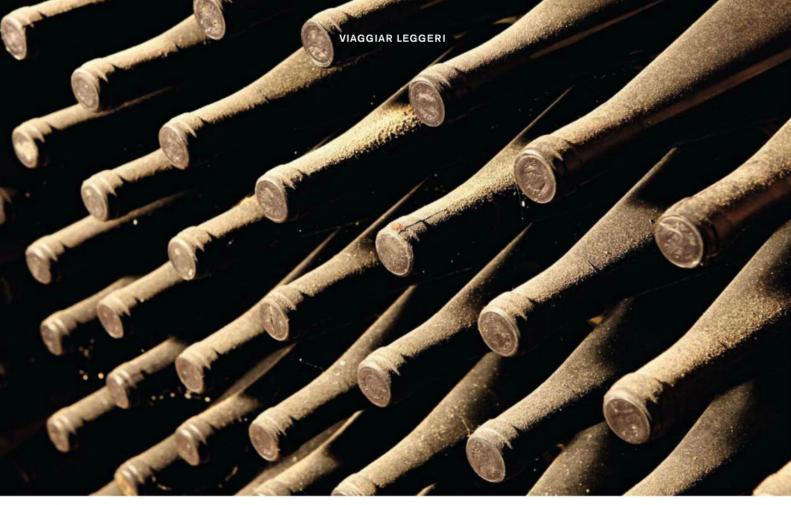
Da Melbourne si raggiungono facilmente i quasi 300 km di carrozzabile tracciati intorno al 1920 per collegare i paesi della costa sudovest. Un percorso tutto curve, a due corsie, per lunghi tratti è stretto fra aspre pareti di roccia e oceano di grandiosa bellezza, in altri costeggia boschi di eucalipti o lambisce la foresta pluviale. Impossibile farla tutta in una volta. Se in bassa stagione vi fermate ad Apollo Bay, nei cottage del Whitecrest Resort, vi misurerete in solitudine con una natura immensa. *whitecrestonline.com.au*
Poco più avanti c'è un'alternativa meno selvaggia: Chris's, ottimo ristorante di pesce immerso fra enormi alberi, con vista straordinaria e affiancato da piacevoli villette per gli ospiti. *chriss.com.au*

**Tre begli esempi**

**Melbourne città di successo**
A fine '800, poco più di 50 anni dalla fondazione, era già la seconda città dell'Impero Britannico (ma anche sua colonia penale) dopo Londra. Oggi è il maggior polo culturale d'Australia, seconda per abitanti dopo Sydney. Per la terza volta consecutiva nel 2013 è stata eletta la città più vivibile al mondo.

**Un hotel di buona ospitalità**
Il Crown Metropol, collegato a un grande complesso con ristoranti, cinema, boutique e casinò. *crownmetropol.com.au*

**Un volo con ottimi pasti**
Lo abbiamo fatto da Milano con Singapore Airlines. Vini selezionati da tre esperti di rinomanza mondiale. Cucina di Bordo nelle mani di 9 chef tra i più riconosciuti al mondo: per l'Italia Carlo Cracco, 2 stelle Michelin. I loro pasti serviti su porcellane Givenchy trasformano le suites di First e Business in angoli di ristorante stellato. Offerti su vassoietti fanno diventare le poltrone dell'Economy posti di confortevole ristoro. *singaporeair.com*

Foto di Daniel Mahon, Mario Zanaria, Giovanni Ghiandoni

# Lugana, un bianco da caccia al tesoro

## *Un vino che è difficile da trovare in enoteca, bisogna cercarlo sul territorio.*

di *Mirta Oregna*

Dimenticate i tedeschi e i casermoni turistici! Il Lago di Garda può essere ben altro se si esplora il Lugana (da cui l'omonima Doc vinicola), fazzoletto di terra lungo la piana morenica a sud del lago, conteso tra le province di Brescia, Verona e Mantova, mosaico di vigneti e produttori, trattorie per gustare il pesce e camere con vista tralci. Un territorio per scoprire il quale, anche in bicicletta, basta prendere la torre di San Martino della Battaglia come punto di riferimento e da lì, senza mai perderla di vista, "navigare" per la campagna dei suoi 5 comuni: Sirmione, Desenzano, Lonato, Pozzolengo e Peschiera del Garda. Il Lugana è un vino che fatichi a trovare in enoteca, famoso ma per il 65% destinato all'estero, quindi devi cercarlo direttamente nelle cantine. Un bianco "schiacciato", perché raro e costoso, dalle vicine Doc Custoza e Soave; un vino che sposa magnificamente le delicate specialità di lago ma anche l'uovo e la gallina; un vino infine tutelato da un valido Consorzio che ha saputo valorizzare l'antico vitigno turbiana, varietà locale di trebbiano che cresce eroica tra le argille calcaree, lavorandolo in ben 5 tipologie (vedi box), di cui la Riserva e la Vendemmia Tardiva rappresentano le novità del Disciplinare 2011.

**Cinque tipi interessanti: ecco dove incontrarli**

Il Lugana in cantina ci guadagna: procedendo per longevità, iniziamo a conoscerlo alla Corte Sermana (*cortesermana.it*), l'azienda con la vigna più prossima al lago e al confine segnato dal rio Sermana tra Lombardia e Veneto. Nel piccolo punto vendita si assaggia il "Cro-

**Sopra**
*Lugana in cantina: la versione Base può rimanerci per 2-3 anni; il Superiore e il Riserva hanno potenzialità evolutive anche di una decina di anni.*
**Nella pagina accanto**
*Grappoli e piante di turbiana, il vitigno del vino Lugana. Veduta aerea di Sirmione.*

### Le cinque versioni del Lugana
*Ecco cosa le differenzia*

**Base** Fondamentale della Doc, ne copre il 90%.
**Superiore** Invecchia almeno un anno ed è caratterizzato da sapidità con sfumature salate.
**Riserva** Deve invecchiare almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia.
**Vendemmia Tardiva** Ottenuto con la raccolta tardiva delle uve (fine ottobre - inizio novembre) senza ulteriori appassimenti in fruttaio.
**Spumante** Dal 1975 rappresenta, nonostante i piccoli numeri, una tradizione consolidata. È prodotto sia con il Metodo Charmat, sia con Metodo Classico.

malgo", il loro Lugana Base, con l'ovetto duro (sodo) e se ne apprezza subito l'equilibrio.
Il Lugana Superiore lo proviamo alla Corte Anna (*facebook.com/pages/Corte-Anna/268038303285011*), un po' più nell'interno (ma si sentono le campane del vicino borgo di San Benedetto di Lugana) e sempre con le acque del lago a vista. Vanta il più vecchio vigneto (1935) ancora in produzione; è nelle mani dell'energica ma dolce Anna Palvarini, che nella grande cucina della cascina ci fa degustare "Antico Vigneto", un "biancone" - come lo definisce lei - minerale, con note di pietra focaia e petrolio, che regge squisitamente carni bianche e il luccio alle sarde.
Per provare il Riserva, novità del disciplinare, scegliamo l'agriturismo Feliciana (*feliciana.it*), dove le stanze del B&B, la spa, la palestra vetrata e il pescato di giornata proposto al ristorante invitano a una sosta. Ne approfittiamo per stappare con soddisfazione il "Sercé", primo Lugana Doc Riserva, perfetto con il pesce ma anche con i formaggi. Per questi basta una sosta al mercato contadino di San Benedetto del giovedì e il rifornimento di qualità è garantito.
La Vendemmia Tardiva, raffinata perla della Doc, è pressoché introvabile: ce lo confermano alla Tenuta Roveglia (*tenutaroveglia.it*), uno dei grandi nomi del Consorzio, che esporta la maggior parte della produzione all'estero. Peccato, perché il "Filo di Arianna" è un vino che sconvolge: più che un Lugana sembra un Riesling, dall'iniziale gusto dolce che diventa minerale e lascia la bocca asciutta con un ricordo indelebile. Qui il pesce di lago non ci sta, nemmeno i dolci, va piuttosto sui formaggi della provincia (bagoss, tremosine, monte veronese e tombea), ma ancor meglio da solo, da meditazione. La sfida è scovarne delle bottiglie in vendita: un buon indirizzo è Vino e Dintorni (via Bell'Italia 39c, Peschiera del Garda), dove Laura Monili offre un'esaustiva panoramica sui Lugana e i prodotti del territorio.
Restano le bollicine, per le quali visitiamo Le Preseglie (*agriturismolepreseglie.com*), agriturismo con deliziosi appartamenti sulla corte della cascina ristrutturata, spa e scuola di yoga. Sì, perché "Ishvara", il loro sorprendente Lugana Metodo Classico, un bianco "di spinta" perfetto a tutto pasto, è lo specchio di una filosofia attenta alla salute (l'uva viene sanificata, ovvero lavata) e all'impatto ambientale (in cantina tutto è sostenibile).

### Il carpione, raro come certi Lugana

E l'aureo Carpione del Lago di Garda, storico compagno del nostro vino? Anche lui come certi Lugana oggi è quasi introvabile, tanto che è stato istituito un Presidio Slow Food per proteggerlo e aiutarne il ripopolamento. Si dà la colpa alle specie alloctone che si nutrono delle sue uova, ma i pescatori più anziani sostengono che i cambiamenti climatici abbiano reso l'habitat poco funzionale alla riproduzione. Lo conferma il presidente della Associazione Pescatori Bresciani, Marco Cavallaro dell'omonima Pescheria (via Castello 19, Desenzano, tel. 0309142495), una rivendita a km 0 che sul banco la mattina mette quello che esce dalle reti calate il pomeriggio precedente.

**Tre tavole di pesce**

**Al Combattente**
Trattoria a Peschiera del Garda, lungolago in un'antica contrada di pescatori. Specialità: luccio con sarde in consa (in salsa), polpette di pesce, pesce in carpione e, quando si trova, carpione alla griglia.
*alcombattente.it*

**Da Luisa**
Vicino al Santuario della Madonna del Frassino, new entry nelle Osterie di Slowfood, eccellente ricerca di materie prime e invidiabile carta dei vini.
*Via Frassino 16, Peschiera del Garda, tel. 0457550760.*

**Esplanade**
Raffinata stella Michelin con vista lago a Desenzano. Qui il salmerino, cotto a bassa temperatura, entra nel raviolo condito con crema di carciofo o diventa un finto hamburger.
*ristorante-esplanade.com*

*Si ringrazia il Consorzio Tutela Lugana Doc e il suo direttore Carlo Veronese.*

# Fior fiore di carnevale a Nizza

*Che impazza con maschere e lanci delle corolle più profumate della Côte d'Azur.*

di *Michela Bernardi*

Il fascino sonnacchioso della città meno marittima e più marina della Costa Azzurra è concentrato nella sua storica passerella. È dalla Promenade des Anglais che si entra a Nizza, scoprendo una città un po' contemporanea, con i bellissimi giardini appena ristrutturati; un po' familiare, con un lungomare infinito che si snoda tra l'acqua cristallina e palazzi di charme; un po' vintage, con il mercato dei fiori che vivacizza la deliziosa città vecchia e infinitamente francese.
Anche il cibo, qui, si adegua all'anima poliedrica: dalla rustica e tradizionale *socca*, il cibo da passeggio preferito dai nizzardi, si passa senza soluzione di continuità alle pregiate ostriche, da ingurgitare con voracità nei pressi del porto con un fresco bicchiere di Muscadet.
È adesso il momento giusto per essere in città: quando il grande carnevale impazza e rende l'atmosfera cittadina più coinvolgente. Qui la festa è totalizzante e nei giorni di sfilata non si può fare a meno di entrare nel turbine delle manifestazioni di strada: il lancio dei fiori dai carri rende tutto più romantico. E se di giorno si sfila mascherati, di sera si assiste agli spettacoli dalle tribune montate su place Massena, un autentico circo multicolore in cui lasciarsi trasportare, grandi e piccini insieme.

**Sopra**
*Fiori e maschere al carnevale di Nizza.*
**Nella pagina accanto**
*Il lungomare di Nizza. Ancora un momento del carnevale. Il mercato di cours Saleya.*

Foto di OTC Nice

## Orchidee, rose e zucchine

E visto che sono i fiori i veri protagonisti di questa festa di piazza che attira turisti e fotografi da tutto il mondo, non si può partire senza aver visitato il celebre Marché aux fleurs nell'allegro cours Saleya: tutte le mattine, tranne il lunedì (giorno in cui viene sostituito dall'altrettanto caratteristico mercatino dell'antiquariato), coloratissimi e profumatissimi mazzi di orchidee, di rose e di ranuncoli vi attendono su bancarelle pittoresche. Non andate via senza addentrarvi nella parte est del mercato: ospita i contadini provenzali che propongono fresche zucchine, succosi pomodori, frutta. Proseguite e vi imbatterete nelle bancarelle delle spezie, veri giacimenti di sapori esotici, e in quelle che espongono la frutta glassata, specialità regionale che non può lasciarvi indifferenti.

## Pranzo o cena a Merenda

E se la sosta comprende anche un pasto, provate a prenotare a La Merenda, in rue Raoul Bosio. L'essenza del vero ristorante senza i fronzoli del ristorante: una microcucina con sala altrettanto piccola dove i turni sono 4 al giorno e i coperti 25. Il geniale Dominique Le Stanc ha preferito la tranquillità di un locale minimo allo sfarzo delle 3 stelle Michelin. Qui non si può prenotare per telefono, non si accettano carte di credito, la lista delle vivande è corta e scritta su una lavagna, il vino c'è ma di un solo tipo e se i vostri vicini di tavolo sono antipatici, ci dovrete comunque convivere visto che i tavolini - minuscoli - sono pressoché incollati l'uno all'altro. Perché sceglierlo? Perché offre una vera cucina regionale niçoise senza compromessi, realizzata con i migliori prodotti del mercato e utilizzando una tecnica da grande chef. Non c'è spazio per la creatività ma per tutto ciò che ha fatto grande la cucina francese: i piatti. Il tutto osservando lo chef all'opera sotto i vostri occhi in una cucina mignon splendente di rame. Spenderete al massimo 10 euro in più che in un altro ristorante per turisti nella piazza del mercato o nelle viuzze della Nizza vecchia ma avrete per 35 euro una cena degna di un grande locale stellato.

**Informazioni**
**per il carnevale**
che quest'anno si svolge dal 14 febbraio al 4 marzo.
*nicecarnaval.com/it*
**Uffici del Turismo**
Ente Nazionale Francese per il Turismo, via Tiziano 32, Milano, tel. 025848657.
Office du Tourisme et des Congrès, 5 Promenade des Anglais, Nizza, tel. +33892707407.
*nicetourisme.com*
*it.franceguide.com*

### Al Merenda non c'è posto?
*Provate anche:*

**Côté Marais** Bomboniera di gusto che propone cucina francese con qualche tocco di novità. 4 rue du Pontin, tel. +33493809539.
**Café de Turin** Indimenticabili piattoni di frutti di mare con ostriche da urlo. 5 place Garibaldi, tel. +33493622952. *cafedeturin.com*
**Le bistrot d'Antoine** Un classico della tradizione con Sophie alla porta che decide chi si siede e chi no. 27 rue de la Préfecture, tel. +33493852957.
**Chez Palmyre** Una maison de famille che stupisce per semplicità. 5 rue Droite, tel. +33493857232.

Foto Beatrice Prada

# Le Ricette

MENU DI MARZO

# Rapidamente buoni

Ricette *Fabio Zago* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

### 1. Baccalà e ceci in guazzetto

Tempo ***25 minuti***

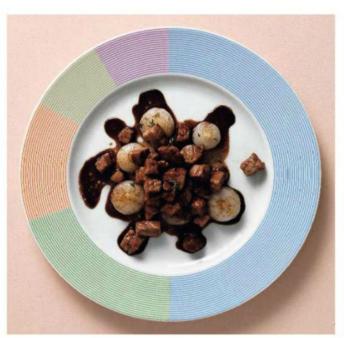
Ingredienti per 4 persone
***500 g baccalà dissalato***
***400 g ceci lessati sgocciolati***
***20 g guanciale***
***scalogni - rosmarino***
***olio extravergine di oliva***
***sale - pepe***

**Tritate** 2 scalogni e rosolateli per un paio di minuti con 2 cucchiai di olio, il guanciale tagliato a cubetti e un rametto di rosmarino.
**Aggiungete** i ceci, coprite con un mestolo di acqua, salate e pepate e portate a bollore il guazzetto.
**Tagliate** il baccalà in 4 pezzi, privateli delle lische e uniteli al guazzetto adagiandoli con la pelle verso l'alto; coprite e cuocete per 10' circa a fuoco dolce.
**Completate** con un filo di olio, poco rosmarino tritato e servite.

### 2. Nodino limone e salvia

Tempo ***15 minuti***
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
***4 nodini di vitello***
***limone***
***rosmarino***
***salvia - aglio***
***olio extravergine di oliva***
***sale - pepe in grani***

**Cuocete** i nodini su una piastra calda appena unta di olio a fuoco medio per circa 3' per lato, cercando di mantenerli appena rosati al centro. Lasciateli poi riposare per un paio di minuti.
**Tritate** intanto qualche foglia di salvia, un rametto di rosmarino e 4 scorze di limone con pochissimo aglio e qualche grano di pepe. Condite i nodini con un filo di olio crudo, il trito aromatico e sale.

### 3. Bocconcini di maiale e cipolline in agrodolce

Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
***500 g lonza di maiale***
***400 g cipolline borettane***
***aceto balsamico - zucchero - burro***
***olio extravergine di oliva***
***timo - sale - pepe***

**Mondate** le cipolline borettane e cuocetele per 15' in acqua bollente leggermente salata.
**Tagliate** la lonza a bocconcini; rosolateli con un cucchiaio di olio e una noce di burro, aggiungete un cucchiaio di zucchero, salate, pepate e cuocete per 3': la carne dovrà risultare appena dorata. Unite quindi le cipolline, bagnate con 4 cucchiaiate di aceto balsamico e cuocete per 1' dal bollore.
**Completate** con foglioline di timo e servite.
***La signora Olga dice che*** questa preparazione si presta a essere completata con i noodles (le cipolline andranno tagliate a pezzetti) per un ricco piatto unico.

### 4. Mini panzerotti ripieni di scarola e mozzarella

Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
***500 g pasta da pane già pronta***
***400 g scarola mondata***
***100 g mozzarella***
***2 cucchiai di olive verdi snocciolate***
***1 albume - 1 cucchiaio di pinoli - sale***
***olio extravergine di oliva - olio di arachide***

**Tagliate** la scarola a pezzetti e cuocetela in padella a fuoco vivo per 2' con 2 cucchiai di olio extravergine; poi unite i pinoli, le olive e salate. Trasferite tutto in un colapasta e fate sgocciolare e intiepidire (ripieno).
**Stendete** la pasta a 3 mm. Ricavatene dei dischi (ø 8 cm), farciteli con il ripieno, un pezzetto di mozzarella, spennellate il bordo con albume battuto, chiudete a mezzaluna e sigillate i mini panzerotti. Fateli riposare per 10' coperti, quindi friggeteli in olio di arachide a 170 °C fino alla doratura.
**Scolate**, salate e servite immediatamente.

### 5. Crema di barbabietole con ciuffetti di yogurt

Tempo *35 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*300 g barbabietole già cotte*
*200 g patate*
*100 g cipolla*
*80 g yogurt greco*
*brodo vegetale*
*erba cipollina*
*sale - pepe - burro*

**Tritate** la cipolla e rosolatela in casseruola con una noce di burro a fuoco dolcissimo per 5'.
**Pelate** le patate, tagliatele a dadini piccoli, unitele alle cipolle e cuocete per 5', poi unite 600 g di brodo vegetale, salate e pepate e cuocete per altri 15'.
**Frullate** intanto le barbabietole con un bicchiere di acqua fredda, salate e unite il purè ottenuto alle patate (crema).
**Completate** la crema con lo yogurt greco a fiocchetti ed erba cipollina tagliuzzata. Servitela tiepida.

### 6. Ravioli dolci al cioccolato di Modica

Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 20 pezzi
*230 g 1 disco di pasta brisée*
*125 g ricotta*
*100 g cioccolato di Modica*
*25 g canditi misti a piacere*
*25 g zucchero di canna*
*20 g frollini*
*1 uovo - semi di 1/2 baccello di vaniglia*
*olio di arachide*

**Lavorate** la ricotta con lo zucchero di canna, i canditi e la vaniglia, poi incorporate i frollini e 50 g di cioccolato, entrambi finemente tritati (ripieno).
**Stendete** la pasta brisée per renderla più sottile e ritagliatela in quadrati di 6x6 cm.
**Farcite** ogni quadrato con una noce di ripieno, spennellate il perimetro con l'uovo battuto e chiudete a triangolo premendo bene per sigillare i bordi (ravioli).
**Friggete** i ravioli in abbondante olio a 175 °C, scolateli appena saranno dorati, spolverizzateli con il cioccolato rimasto tritato e serviteli subito.

## 7. Pennette integrali con porri e guanciale

Tempo *25 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*400 g porri*
*350 g pennette rigate De Castro 100% grano Saragolla*
*100 g guanciale*
*60 g grana*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Tagliate** finemente il guanciale.
**Mondate** i porri, tagliateli finemente e stufateli in padella con poco olio e mezzo cucchiaio di acqua per 5', poi aggiungete il guanciale e proseguite la cottura per 1'; alla fine aggiustate di sale.
**Cuocete** intanto la pasta al dente e saltatela in padella con il guanciale e il porro. Completate con un filo di olio, scaglie di grana e servite.

## 8. Tacchino alle mandorle e riso Basmati

Tempo *25 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*400 g fesa di tacchino (o petto di pollo)*
*250 g riso Basmati*
*40 g mandorle pelate*
*1 limone*
*olio extravergine di oliva - sale - pepe*

**Tagliate** la carne in fettine sottili.
**Portate** a bollore abbondante acqua salata e lessatevi il riso per 12' o fino a quando non sarà cotto.
**Rosolate** il tacchino e le mandorle a pezzetti in un cucchiaio di olio per 3'. Togliete dal fuoco e completate con il succo del limone, la scorza grattugiata, sale e pepe.
**Servite** il tacchino sopra il riso.

### Al bicchiere

Timidi annunci di primavera, voglia di freschezza e semplicità e, nei calici, ricerca di sorsi fini e fragranti, che ci facciano sentire la meraviglia del primo risveglio.

**Bollicine**
**Brut Metodo Classico Planeta** € 25. L'anima del vulcano nell'effervescenza di uno spumante da uve carricante, nate dalla terra nera dell'Etna. Dopo 15 mesi di maturazione, spumeggia fresco e solare e solletica con profumo di ginestre e fico d'India.

**Rosato**
**Rosato Sicilia Igt Tenuta Rapitalà** € 8. Il suo nome vuol dire "fiume di Allah" ed è un vino palpitante, come il ruscello che gorgoglia nella tenuta. Da uve nerello mascalese e perricone, seduce con profumi di fiori e di frutti rossi e soave freschezza.

**Rosso**
**Costa Toscana Rosso Igt "CiFRA" 2012 Duemani** € 20. Di vitale semplicità, perfetto perfino con il pesce. Espressione gioiosa del cabernet franc, è fresco, con una frutta pulitissima, aromi mediterranei e una mineralità che disseta. Capolavoro biodinamico di agilità ed eleganza.

**Dolce**
**Recioto della Valpolicella Doc "Angelorum" 2011 Masi** € 18. Il classico passito veronese che sa di ciliegia cotta e amarene sotto spirito. Intenso compagno di dolci rustici e del gorgonzola.

Scelti per voi da Chiara Giovoni

## 9. Chicchi neri, palline variopinte

Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
*320 g riso Venere Gallo*
*200 g carote*
*2 zucchine*
*2 rape*
*2 patate viola*
*1 pezzo di zucca*
*zenzero fresco - alloro*
*olio extravergine di oliva*
*salsa di soia - sale*

**Lessate** il riso per 30-35' in acqua bollente leggermente salata e profumata con 2-3 rondelle di zenzero e una foglia di alloro.
**Intagliate** intanto le verdure con uno scavino medio ottenendo tante palline.
**Tuffate** in acqua bollente salata le palline di zucca, carota, rapa e patata e lessatele per 10'; aggiungete quindi le palline di zucchina e completate la cottura.
**Scolate** sia il riso sia le verdure e saltate tutto in padella per 1' con olio.
**Condite** con la salsa di soia e servite.
***La signora Olga dice che*** con tutti gli scarti della verdura di questa ricetta e di quella del tofu potete preparare una crema di verdura.

## 10. Tofu arrostito e coriandoli vegetali

Tempo *30 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
*2 kg verdure di stagione (patate, zucchine, zucca, rape, carote, sedano rapa)*
*400 g 4 mattonelle di tofu*
*semi di sesamo*
*olio extravergine di oliva*
*aneto - curry - sale*

**Mondate** le verdure ottenendone 800 g circa; scavatele poi con uno scavino piccolo ricavando tante palline (coriandoli). Cuocete i coriandoli a vapore per 8' circa. Per sveltire i tempi tagliate tutto a cubetti.
**"Impanate"** le mattonelle di tofu in 4 cucchiai di semi di sesamo e arrostitele su entrambi i lati in una padella con un filo di olio per qualche minuto.
**Distribuite** nel piatto i coriandoli di verdura e il tofu, salate e spolverizzate di curry.
**Completate** con foglioline di aneto e servite subito.

### 11. Insalata di coniglio

Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*400 g sella di coniglio disossata*
*120 g rucola*
*40 g lardo affettato*
*40 g olive taggiasche snocciolate*
*20 g pinoli*
*olio extravergine di oliva*
*timo - maggiorana*
*sale - pepe*

**Condite** la sella di coniglio con pepe, maggiorana e timo, avvolgetela delicatamente nel lardo. Infornate a 200 °C per 20' circa e salate a fine cottura.
**Tostate** i pinoli in padella senza grassi.
**Distribuite** sui piatti la rucola, le olive, i pinoli, adagiate il coniglio tagliato a bocconcini, condite con un giro di olio, sale e pepe e servite.

### 12. Baklava facile

Tempo *35 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
*1 rotolo di pasta fillo*
*200 g frutta secca mista (noci, mandorle, pistacchi, pinoli...)*
*100 g burro fuso*
*80 g miele millefiori*
*zucchero di canna*

**Tritate** grossolanamente la frutta secca con un cucchiaio di zucchero di canna.
**Foderate** una teglia con carta da forno; stendete con il matterello 2 fogli di pasta fillo e poneteli sovrapposti nella teglia.
**Spennellate** con burro e miele sciolto a bagnomaria, cospargete con una manciata di frutta secca, coprite con altri 2 fogli di pasta fillo e continuate così fino ad arrivare a 5 strati. Spolverizzate l'ultimo strato di zucchero e infornate a 200 °C per 15'. Sfornate, fate intiepidire e tagliate a quadrotti.

## Provati per voi

Nel Brindisino l'azienda De Castro ha da poco recuperato l'antica varietà di grano duro Saragolla: simile al Kamut, è ricco di proteine e di sali minerali. La **Pasta De Castro 100% grano Saragolla**, prodotta con farina integrale, ha un gusto deciso, vagamente speziato, che si abbina molto bene a sughi ricchi e saporiti, come quello delle *Pennette integrali con porri e guanciale*. Pur avendo una buona tenuta in cottura, va scolata sempre bene al dente. Per creare un bel contrasto cromatico e mettere in risalto l'insieme multicolore delle verdure dei *Chicchi neri, palline variopinte* abbiamo scelto **Riso Venere Gallo**: è prodotto in quantità limitata con procedimenti che ne preservano inalterate le qualità aromatiche.

## La nostra tavola

**L'apparecchiatura** che abbiamo scelto insegna a nutrirsi in modo equilibrato: i **piatti Mediterranea di Studio Natural** riportano sul bordo le giuste percentuali per calibrare una portata secondo i sani principi della dieta mediterranea (a ogni colore corrisponde un alimento, come si scopre su *studionatural.it*). Il plusvalore "gastropedagogico" diventa decoro, elegante e funzionalissimo.

# Antipasti

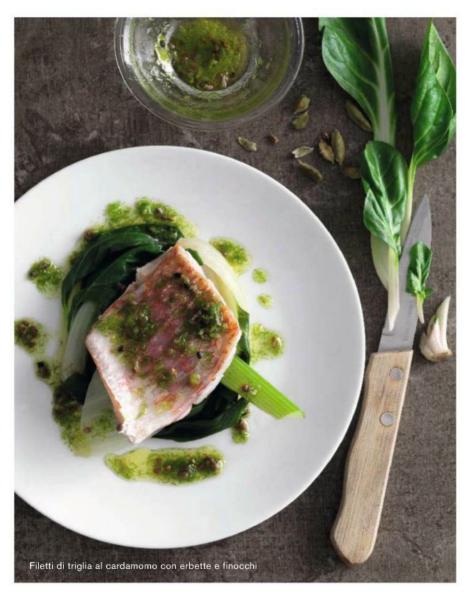
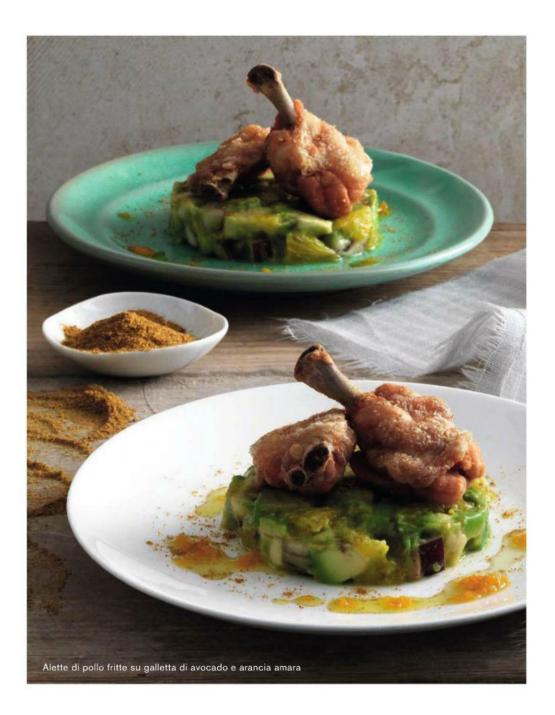
### Filetti di triglia al cardamomo con erbette e finocchi

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*240 g filetti di triglia*
*200 g finocchio*
*200 g vino bianco secco*
*100 g erbette (bietole da taglio)*
*7 baccelli di cardamomo*
*olio extravergine di oliva*
*sale*
*pepe nero in grani*

**Mondate** le erbette e il finocchio, tenendone da parte le barbine.
**Portate** a ebollizione in una casseruola un litro di acqua con i baccelli interi di cardamomo, il vino, una manciata di grani di pepe e una presa di sale (brodo al vino).
**Lessate** i finocchi nel brodo di vino per 5'. Dopo 2' aggiungete le erbette, lessatele per 3', quindi scolatele con la schiumarola insieme ai finocchi.
**Abbassate** il fuoco sotto il brodo al vino, tuffatevi i filetti di triglia e lessateli molto dolcemente per una decina di minuti.
**Aprite** i baccelli di cardamomo, estraetene i semini e uniteli a 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e alle barbine di finocchio tritate finemente (condimento aromatico).
**Distribuite** le erbette e i finocchi lessati nei piatti, appoggiatevi sopra i filetti di triglia, completate con il condimento aromatico e servite.
***Vino*** *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Alto Adige Valle Isarco Veltliner, Colline Lucchesi Sauvignon, Alcamo Müller-Thurgau.*

Filetti di triglia al cardamomo con erbette e finocchi

Alette di pollo fritte su galletta di avocado e arancia amara

### Alette di pollo fritte su galletta di avocado e arancia amara

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*550 g alette di pollo*
*40 g cipolla rossa*
*1 arancia amara - 1 avocado*
*farina - olio di arachide - curry*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Spuntate** le alette di pollo, poi tagliatele a metà nel punto di giuntura; raschiate la polpa e spingetela lungo l'osso mettendolo a nudo. Grattugiate la scorza dell'arancia amara. Pelate a vivo l'arancia in modo da rimuovere completamente la parte bianca e le pellicine. Tagliate a dadini la polpa.
**Sbucciate** l'avocado, tagliatelo a dadini e unitelo all'arancia (in questo modo non si annerirà); mescolate i due frutti con la metà della scorza grattugiata e con la cipolla rossa tritata finemente. Condite tutto con 4 cucchiai di olio extravergine di oliva e una presa di sale e distribuite nei piatti formando 4 gallette con l'aiuto di uno stampo ad anello.
**Mettete** a scaldare in una casseruola abbondante olio di arachide.
**Passate** le mezze alette nella farina e friggetele nell'olio a 180° C (l'olio avrà raggiunto la giusta temperatura quando, immergendovi un'aletta, questa friggerà immediatamente). Quando le alette saranno ben dorate, scolatele su carta da cucina e spolverizzatele di sale e di curry.
**Accomodatele** sulle gallette di avocado e arancia e servitele immediatamente, completando a piacere con un filo di olio extravergine, scorza di arancia grattugiata e una spolverata di curry.
***Vino*** *bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Garda Riesling, Colline Bolognesi Sauvignon, Salice Salentino Pinot bianco.*

Frico alle patate viola con mela verde e uvetta

Insalata di carciofi, spinaci e scalogno con panna acida

### Frico alle patate viola con mela verde e uvetta

Impegno *Medio*
Tempo *40 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*400 g formaggio tipo latteria*
*300 g brodo vegetale*
*150 g patate viola pelate*
*100 g mela verde*
*50 g cipolla bianca*
*20 g uvetta*
*olio extravergine di oliva*

**Grattugiate** il formaggio a filetti. Grattugiate anche le patate viola.
**Tagliate** finemente la cipolla e fatela appassire in una padella antiaderente con due cucchiai di olio per 1'.
**Unite** quindi le patate grattugiate e rosolatele per 10' a fuoco basso, mescolando spesso e bagnando con il brodo vegetale bollente fino a portarle a cottura.
**Aggiungete** infine il formaggio e a fuoco basso cuocetelo fino a quando non si sarà formata la crosta su un lato (ci vorranno circa 10'). Girate il frico aiutandovi con un'altra padella o un piatto e rosolatelo anche sull'altro lato per una decina di minuti. Smuovetelo spesso poiché tende ad attaccarsi al fondo della padella.
**Mettete** l'uvetta a bagno nell'acqua tiepida fino a quando non sarà morbida, poi strizzatela leggermente.
**Tagliate** la mela a fettine molto sottili.
**Servite** il frico appena pronto, completando con fettine di mela e l'uvetta.
***Vino*** *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Colli Tortonesi Cortese frizzante, Reno Bianco frizzante, San Severo Bianco frizzante.*

### Insalata di carciofi, spinaci e scalogno con panna acida

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*60 g spinaci novelli*
*60 g panna acida*
*15 g aceto di vino rosso*
*2 carciofi - 2 scalogni (30 g cad.)*
*limone*
*olio extravergine di oliva*
*sale - pepe*

**Pulite**, affettate i carciofi finemente e conditeli con il succo di mezzo limone e sale.
**Lavate** gli spinaci novelli e asciugateli.
**Sbucciate** gli scalogni e sfaldateli separando le guaine, poi apritele in modo da appiattirle leggermente.
**Portate** a ebollizione 150 g di acqua con l'aceto, unite le guaine degli scalogni, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare tutto.
**Scolate** infine gli scalogni e uniteli agli spinaci e ai carciofi.
**Mescolate** la panna acida con 4 cucchiai di olio, sale e pepe, distribuite il condimento sull'insalata e servite.
***Vino*** *bianco secco, leggermente aromatico. Valle d'Aosta Blanc de Morgex, Valdinievole Bianco, Sambuca di Sicilia Bianco.*

### Churros con salsa di Porto

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
*400 g vino Porto rosso*
*135 g farina 00*
*120 g burro*
*70 g grana grattugiato*
*2 uova piccole*
*paprica dolce*
*olio di arachide - sale*

**Setacciate** la farina.
**Raccogliete** in una casseruola 200 g di acqua, il burro e un pizzico di sale; al levarsi del bollore versate a pioggia la farina, abbassate il fuoco al minimo e continuate a mescolare per circa 5', finché il composto non si staccherà dalle pareti. Aggiungete infine il grana e salate, se necessario.
**Lasciate** intiepidire il composto, quindi incorporatevi un uovo alla volta mescolando con un cucchiaio o, meglio ancora, impastando nell'impastatrice planetaria.
**Trasferite** il composto in una tasca da pasticciere munita di bocchetta seghettata del diametro di 12 mm. Calatelo in filoncini lunghi 10 cm in abbondante olio ben caldo. Quando i churros saranno dorati, scolateli su carta da cucina e spolverizzateli di paprica e sale.
**Portate** a ebollizione il Porto in una piccola casseruola e lasciatelo sobbollire per circa 10' o fino a quando non si sarà ridotto circa a un terzo del volume iniziale. Accompagnate i churros con questa salsa.
***Vino*** *rosso frizzante, leggero di corpo. San Colombano, Lambrusco di Sorbara amabile, Cesanese di Olevano Romano amabile.*

Ricette *Davide Novati*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Silvia Dal Molin*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi dei filetti di triglia e delle alette di pollo *Maxwell & Williams*, ciotolina di vetro e bicchieri *Bormioli Rocco*, piatto verde *Ceramiche Nicola Fasano*, piatto dell'insalata *Tescoma*, ciotolina della salsa di Porto *Potomak Studio*, fondi di ceramica *Ceramiche Marazzi*.

Churros con salsa di Porto

## Scuola di cucina
### La riduzione

Con riduzione si indica una salsa concentrata ottenuta facendo addensare un liquido sul fuoco: grazie all'evaporazione della parte acquosa, gli aromi si concentrano e gli zuccheri si caramellizzano dando luogo a un composto dai sapori più intensi e dalla consistenza più densa di quella di partenza. Attenzione però a non esagerare: gli zuccheri potrebbero bruciarsi, dando un retrogusto amarognolo (per aumentare la densità, aggiungete una piccola quantità di amido di mais o di fecola di patate). Si possono ridurre vari tipi di liquido: il sugo di cottura di una pietanza, vino, latte, panna...

**1** Raccogliete il liquido prescelto in una casseruola e portatelo sulla fiamma media.

**2** Cuocetelo facendolo bollire a un tenore moderato fino a quando non avrà raggiunto la densità desiderata.

**3** Generalmente si lascia il liquido sul fuoco finché non si sarà ridotto a un terzo del volume iniziale. Si considera pronto quando si sarà addensato al punto da scendere da un cucchiaio filando lentamente.

# Primi

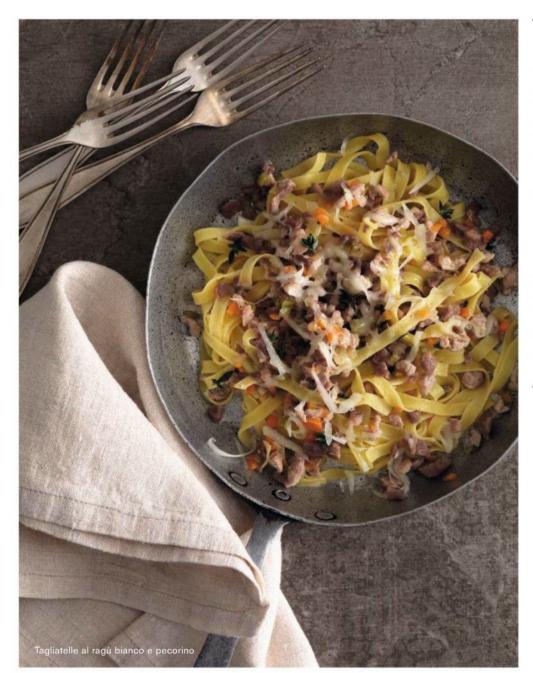
## Gnocchi di spinaci con crema di ricotta all'erba cipollina

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 20'*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
*500 g patate farinose di pasta bianca*
*400 g spinaci freschi*
*200 g ricotta di pecora*
*50 g farina 00 più un po'*
*1 albume - latte - erba cipollina - sale - pepe*

**Lavate** le patate con la buccia, raccoglietele in una casseruola, copritele di abbondante acqua fredda, portate a ebollizione e cuocetele per circa 35'.
**Mondate** e lessate intanto gli spinaci in acqua bollente salata per 3'. Strizzateli in un canovaccio e tritateli finemente.
**Sbucciate** le patate e passatele nello schiacciapatate, raccogliendone 350 g sulla spianatoia. Salatele, unite 200 g di spinaci tritati, la farina e l'albume e impastate fino a ottenere un composto omogeneo e soffice.
**Dividetelo** in filoncini di 1 cm di diametro, tagliateli in tocchetti e rigateli sui rebbi di una forchetta. Spolverizzateli di farina.
**Raccogliete** la ricotta in una casseruola con 50 g di latte, sale e pepe. Scaldate e unite, fuori del fuoco, qualche filo di erba cipollina tagliuzzato fine (crema di ricotta).
**Portate** a ebollizione abbondante acqua salata e immergetevi gli gnocchi, non più di una dozzina alla volta; scolateli quando vengono a galla.
**Distribuite** la crema di ricotta nei piatti, accomodatevi sopra gli gnocchi e servite.
***Vino** bianco giovane, secco, armonico, fragrante. Trentino Riesling, Pomino Bianco, Solopaca Bianco.*

Gnocchi di spinaci con crema di ricotta all'erba cipollina

Tagliatelle al ragù bianco e pecorino

**Il ragù, un classico per la pasta**
In Francia il *ragoût* è un piatto di carne, pesce o verdure tagliati a bocconcini e cotti lungamente in umido con brodo o vino: insomma una specie di spezzatino. L'italiano ragù, che dal francese deriva, passa invece a indicare un sugo di carne per condire la pasta. Può essere preparato con polpa tritata oppure cuocendo un pezzo intero di carne o involtini più o meno grandi. Fatta questa divisione di base, non si contano le varianti della nostre cucine regionali, che con gli aromi e gli ingredienti più diversi, con o senza pomodoro, interpretano l'uno o l'altro dei ragù.

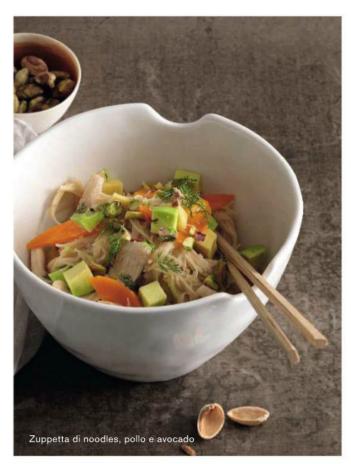
## Tagliatelle al ragù bianco e pecorino

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*400 g tagliatelle all'uovo*
*200 g polpa di vitello*
*200 g reale di maiale*
*2 gambi di sedano*
*1 cipolla*
*1 carota*
*vino bianco secco*
*brodo vegetale*
*timo*
*pecorino toscano non troppo stagionato*
*olio extravergine di oliva*
*sale - pepe*

**Mondate** sedano, cipolla e carota, tagliateli in una dadolata di piccole dimensioni e soffriggeteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio per 5'.
**Tritate** finemente con il coltello le carni di vitello e di maiale, aggiungetele alle verdure soffritte e rosolatele fino a che non si saranno asciugate.
**Unite** quindi un rametto di timo e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e un mestolo di brodo vegetale. Salate e pepate e spegnete il fuoco (ragù bianco).
**Cuocete** le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, scolatele direttamente nella padella del ragù, completando la cottura. Cospargete con il pecorino grattugiato e servite subito.
**Vino** *rosato secco, fragrante, di buona acidità. Bagnoli Rosato, Bolgheri Rosato, Vesuvio Rosato.*

Zuppetta di noodles, pollo e avocado

Risotto al limone con bresaola e rucola

### Zuppetta di noodles, pollo e avocado

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*250 g petto di pollo*
*200 g noodles*
*80 g polpa di avocado*
*20 g pistacchi pelati*
*4 cipollotti*
*1 carota*
*1 gambo di sedano*
*brodo vegetale - finocchietto*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Pulite** i cipollotti e la carota e tagliateli sottilmente per il lungo.
**Tritate** finemente il sedano.
**Unite** cipollotti, carota e sedano in un wok con 2 cucchiai di olio ben caldo e rosolateli a fuoco medio per qualche minuto.
**Tagliate** il pollo a strisce sottili e rosolatelo insieme alle verdure. Salate e aggiungete 1,5 litri di brodo bollente. Aggiungete i noodles, aggiustate di sale, se serve, e portate a cottura.
**Distribuite** nei piatti le verdure e il pollo, bagnate con brodo a piacere, aggiungete l'avocado tagliato a cubetti, i pistacchi tritati, ciuffetti di finocchietto e servite.
***Vino*** *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Merlara Malvasia, Colli Amerini Bianco, Lizzano Bianco.*

### Risotto al limone con bresaola e rucola

Impegno *Facile*
Tempo *30 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*320 g riso Carnaroli*
*50 g burro*
*30 g grana grattugiato*
*12 fette di bresaola*
*1 mazzetto di rucola*
*1 limone*
*aceto di vino bianco*
*brodo vegetale*
*scaglie di grana*
*sale*

**Tostate** il riso in casseruola senza grassi per 1', salatelo e poi aggiungete a poco a poco il brodo vegetale fino a portare a cottura (ne servirà poco meno di 1 litro).
**Mantecate** il risotto fuori del fuoco con il burro, il grana grattugiato e un cucchiaino di aceto e profumatelo con la scorza grattugiata dell'intero limone. Distribuitelo nei piatti, completate con la bresaola, la rucola e scaglie di grana.
***Vino*** *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Collio Pinot grigio, Torgiano Bianco, Irpinia Greco.*

### Pasta nera alla chitarra, seppie, piselli e zenzero

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti più 30 minuti di riposo*

Ingredienti per 4 persone
*340 g seppie pulite*
*200 g piselli sgranati*
*200 g semola rimacinata di grano duro più un po'*
*50 g farina 00 più un po'*
*5 g zenzero fresco*
*2 bustine di nero di seppia da 4 g cad.*
*prezzemolo - aglio - vino bianco secco*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Impastate** la farina 00 e la semola con 90 g circa di acqua tiepida e il nero di seppia fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigorifero per almeno 30'. Stendetela poi allo spesso-

re di 2-3 mm su una spianatoia infarinata.
**Rifilate** i bordi in modo da ricavare un rettangolo della stessa grandezza della chitarra, appoggiatevi sopra la pasta e premete delicatamente con il matterello così da far cadere i maccheroni nella cassetta. Spolverizzateli di semola e lasciateli asciugare per qualche minuto.
**Pelate** e grattugiate lo zenzero.
**Tagliate** le seppie a dadini.
**Soffriggete** in una padella uno spicchio di aglio senza la buccia in 2 cucchiai di olio, dopo 1' togliete l'aglio e unite le seppie a dadini, salate, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, sfumate, unite i piselli e aggiustate di sale. Dopo un paio di minuti spegnete il fuoco e completate con lo zenzero grattugiato.
**Lessate** i maccheroni in abbondante acqua bollente salata per circa 2', scolateli nella padella delle seppie e saltate tutto insieme velocemente. Completate con prezzemolo tritato e servite.
***La signora Olga dice che***, se vi piace dare al piatto un interessante tocco esotico, potete sostituire il prezzemolo con il coriandolo fresco.
***Vino*** *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Alto Adige Riesling Italico, Bosco Eliceo Sauvignon, Cirò Bianco.*

Ricette *Alessandro Procopio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Silvia Dal Molin*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto degli gnocchi *La Porcellana Bianca*, ciotola della zuppetta *Easy Life Design*, ciotolina *Potomak Studio*, piatto del risotto *Maxwell & Williams*, fondi di ceramica *Ceramiche Marazzi*.

Pasta nera alla chitarra, seppie, piselli e zenzero

## Scuola di cucina
### Maccheroni alla chitarra

Si chiamano così i grossi spaghetti a sezione quadrata tipici dell'Abruzzo. L'impasto, a base di grano duro e acqua, può essere preparato anche con le uova. La caratteristica del formato è data dalla chitarra, una cassetta di legno sulla quale sono tese sottili corde di acciaio alla distanza di 3 mm circa, che servono per tagliare la sfoglia.

**1** Preparate un impasto con 200 g di semola rimacinata di grano duro e 90 g di acqua tiepida. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare per almeno 30' in frigorifero. Stendete la pasta allo stesso spessore della distanza tra le corde della chitarra; rifilate i bordi ricavando un rettangolo della stessa dimensione della chitarra.

**2** Spolverizzate di semola entrambi i lati della pasta, appoggiatela sulle corde e pressate delicatamente la pasta con un piccolo matterello.

**3-4** Sbattete delicatamente il matterello sulla chitarra per far cadere i maccheroni nella cassetta. Trasferiteli su un piano, separateli e fateli asciugare per pochi minuti prima di cuocerli.

# Pesci

## Tortino di alici e pane nero

Impegno *Medio*
Tempo *45 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*500 g passata di pomodoro*
*150 g Asiago fresco*
*32 alici pulite senza coda aperte a libro*
*8 fette di pane di segale*
*prezzemolo - aglio*
*grana grattugiato*
*peperoncino fresco*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Tritate** uno spicchio di aglio e rosolatelo per pochi minuti in un paio di cucchiai di olio, poi unite la passata, un peperoncino fresco, sale e un ciuffo di prezzemolo tritati e fate insaporire per 5-8'.
**Ritagliate** nel pane di segale 8 dischi di 9 cm di diametro.
**Grattugiate** grossolanamente l'Asiago.
**Disponete** un anello di acciaio (ø 9 cm) su una placca foderata di carta da forno. All'interno dell'anello mettete un disco di pane, poi la passata, l'Asiago, 4 alici, poi un'altra cucchiaiata di passata, spolverizzate con poco grana e ripetete quest'ordine per un altro strato. Sfilate con attenzione l'anello e formate così altri 3 tortini.
**Infornate** i tortini a 200 °C per 8-10', sfornateli e serviteli subito.
***Vino*** *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Arcole Garganega, Val di Cornia Ansonica, Controguerra Passerina.*

## Carpaccio di astice e carciofi con salsa bernese

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*1,4 kg 2 astici*
*200 g vino bianco secco*
*200 g burro chiarificato*
*50 g aceto di vino bianco*
*30 g scalogno*
*3 carciofi - 2 tuorli*

Tortino di alici e pane nero

Carpaccio di astice e carciofi con salsa bernese

*dragoncello - cerfoglio*
*maggiorana - aglio*
*olio extravergine di oliva*
*sale - pepe*

**Affettate** lo scalogno e raccoglietelo in una piccola casseruola con il vino, 2 rametti di dragoncello e l'aceto. Portate sul fuoco e fate ridurre della metà: ci vorranno circa 20' (riduzione di vino).
**Lessate** intanto gli astici per 1-2' al massimo in acqua bollente, poi scolateli e raffreddateli sotto l'acqua corrente, per bloccare la cottura. Infine sgusciateli ricavando la polpa dalla coda e dalle chele.
**Fondete** sul fuoco al minimo il burro chiarificato a tocchi.
**Raccogliete** 2 tuorli in una ciotola, incorporate, mescolando con la frusta, 3 cucchiai di riduzione di vino filtrata. Poi portate su un bagnomaria caldo ma non bollente e unite a filo il burro fuso mescolando come se faceste una maionese: alternate riduzione e burro fino a terminare il burro fuso. Alla fine completate con un trito fine di cerfoglio (salsa bernese). Potrebbe avanzare un po' di riduzione: non è un errore. La quantità necessaria di riduzione è difficile da calcolare, dovrete regolarvi a occhio montando la salsa.
**Mondate** i carciofi e tagliateli in fettine molto sottili.
**Rosolateli** sulla fiamma vivace con 20 g di olio, uno spicchio di aglio, un rametto di maggiorana, sale e pepe per 3-4'.
**Tagliate** a fettine la polpa degli astici (carpaccio).
**Distribuite** il carpaccio di astice nei piatti, unite i carciofi, la salsa a ciuffi e qualche foglia di maggiorana. Servite subito con il resto della salsa in ciotoline a parte.
***Vino*** *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Oltrepò Pavese Chardonnay Spumante, Torgiano Spumante, Sardegna Semidano Spumante.*

## Zuppa bianca di frutti di mare al rafano, finocchi e champignon

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
Senza glutine

Ingredienti per 8 persone
*1 kg vongole spurgate*
*1 kg tartufi di mare spurgati*
*1 kg cozze pulite*
*1 kg cannolicchi spurgati*
*1 kg fasolari spurgati*
*250 g latte*
*200 g champignon puliti*
*150 g mandorle pelate*
*1 finocchio di medie dimensioni*
*aglio - alloro - basilico - timo - rafano*
*vino bianco - sale fino - pepe*
*olio extravergine di oliva*

**Raccogliete** in una casseruola una foglia di alloro spezzata, 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio con la buccia, scaldate, poi unite gli champignon, bagnate con un bicchiere di vino bianco, coprite e cuocete per 5-6'; riducete la fiamma leggermente, unite mezzo bicchiere di acqua e dopo altri 3-4' spegnete. Salate e pepate. Tagliate a spicchi.
**Versate** in un'altra casseruola il latte e le mandorle. Portate a ebollizione e dopo 1' spegnete e lasciate in infusione fino a quando non si sarà raffreddato (latte alle mandorle).
**Affettate** sottilmente il finocchio nel senso della lunghezza, rosolatelo per 2-3' in casseruola, senza che diventi dorato, con 2 cucchiai di olio, uno spicchio di aglio, una foglia di alloro e un paio di rametti di timo, poi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e uno di acqua, coprite, riducete la fiamma e lasciate cuocere per 5'. Salate e pepate.
**Raccogliete** i cannolicchi in casseruola con 2 cucchiai di olio, 1 spicchio di aglio, qualche foglia di basilico, mezzo bicchiere di vino bianco, coprite e cuocete fino a quando non si saranno aperti. Togliete i cannolicchi dalla casseruola, filtrate il liquido attraverso un colino fino foderato di cotone idrofilo. Sgusciateli ed eliminate le parti nere delle interiora (questa pulizia non è indispensabile, ma serve per eliminare il retrogusto amarognolo). Ripetete queste operazioni con gli altri molluschi, usando sempre la stessa casseruola.
**Unite** tutti i liquidi di cottura dei molluschi

Zuppa bianca di frutti di mare al rafano, finocchi e champignon

Calamaro rosolato con pomodoro secco, puntarelle e salsa all'aglio

(dovrete ottenerne in tutto circa 500 g).
**Frullate** finemente il latte alle mandorle con 400 g di liquido di cottura dei molluschi e una grattugiata di rafano, dosando la quantità secondo il vostro gusto. Infine aggiustate di sale e pepe (zuppa bianca).
**Riportate** la zuppa bianca sul fuoco al minimo, unite tutti i molluschi puliti, gli champignon e i finocchi. Non appena tutto sarà caldo, togliete dal fuoco, distribuite nei piatti e servite subito.
***Vino** bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Capriano del Colle Trebbiano, Frascati Superiore, Etna Bianco.*

## Calamaro rosolato con pomodoro secco, puntarelle e salsa all'aglio

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4 persone
*400 g 4 sacche di calamaro*
*200 g puntarelle*
*200 g latte più un po'*
*100 g pomodori secchi*
*10 g bottarga*
*limone - senape - timo - aglio*
*olio extravergine di oliva*
*sale - pepe*

**Lessate** i pomodori secchi in acqua bollente per 2'. Scolateli, asciugateli con carta da cucina, tagliateli a filetti e lasciateli marinare con olio, uno spicchio di aglio senza buccia e un paio di rametti di timo mentre preparate il resto.
**Raccogliete** in una casseruola 30 g di aglio sbucciato e privato dell'anima, coprite con 200 g di latte e portate sul fuoco al minimo per 40-45'. Scolate l'aglio dal latte di cottura, se ne è rimasto, e frullatelo in crema con mezzo bicchiere di latte e 2 cucchiai di olio. Aggiustate di sale, se serve (salsa all'aglio).
**Raccogliete** in una ciotola il succo di un limone, un pizzico di sale, la punta di un cucchiaino di senape, 80 g di olio, 10 g di bottarga grattugiata e una macinata di pepe quindi emulsionate con una frusta (citronnette alla bottarga).
**Aprite** le sacche dei calamari e praticate delle incisioni superficiali parallele in un senso e poi nell'altro ottenendo una sorta di griglia; completate con qualche taglietto lungo il bordo così che durante la cottura la sacca non si arrotoli su se stessa.
**Rosolate** le sacche in una padella antiaderente rovente velata di olio per meno di 1' per lato.
**Affettate** le puntarelle e conditele con la citronnette alla bottarga, i filetti di pomodoro e il timo della marinata.
**Distribuite** la salsa all'aglio nei piatti, aggiungete le puntarelle condite, quindi accomodatevi sopra le sacche dei calamari tagliate a pezzi e servite subito.
***Vino** bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Friuli Grave Friulano, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, Salaparuta Inzolia.*

## Rombo fritto con broccoli agli agrumi e olive nere

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*

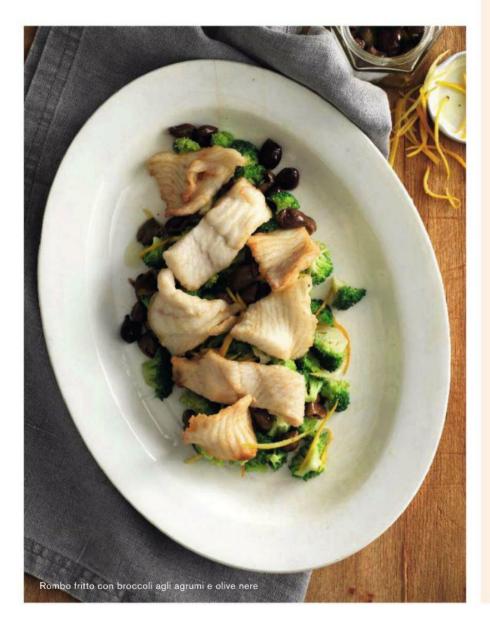
Ingredienti per 4 persone
*350 g 4 filetti di rombo*
*100 g cimette di broccolo*
*1 arancia*
*1 pompelmo*
*1 limone*
*farina - olive nere snocciolate*
*olio di arachide*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Sbollentate** i broccoli in acqua bollente leggermente salata per 3', scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e fissare il colore.

**Private** l'arancia, il pompelmo e il limone della scorza usando il pelapatate. Tagliate le scorze in filetti sottili e sbollentateli in acqua per 1' da quando riprende il bollore; scolateli e ripetete l'operazione cambiando l'acqua per altre 2 volte.
**Mescolate** le cimette di broccolo con i filetti di scorza sgocciolati, 2 cucchiai di olive nere e condite con olio extravergine e sale.
**Riducete** i filetti di rombo in tocchetti.
**Infarinateli** e friggeteli in abbondante olio di arachide a 175 °C fino a completa doratura. Scolateli su carta da cucina e spolverizzateli di sale.
**Servite** il rombo fritto con l'insalata di broccoli e olive.
***Vino*** *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Trento Spumante, Albana di Romagna Spumante, Alcamo Spumante.*

Ricette *Tommaso Arrigoni*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Angela Odone*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatti bianchi *La Porcellana Bianca*, piatto e ciotolina del carpaccio *ASA Selection*, piatti colorati *Ceramiche Nicola Fasano*, bicchiere *Bormioli Rocco*, fondi di ceramica *Ceramiche Marazzi*.

Rombo fritto con broccoli agli agrumi e olive nere

## Scuola di cucina
### Sfilettare il rombo

Il rombo, della famiglia dei Pleuronettidi, è parente della sogliola. Ne esistono diversi tipi, ma il più pregiato è il rombo chiodato (*Psetta maxima*), caratterizzato da numerose sporgenze ossee sulla superficie del lato oculare. Di forma romboidale, può superare anche 1 m di lunghezza; la testa è sempre rivolta a sinistra.

**1** Praticate un taglio lungo la linea centrale del rombo.

**2** Fate un'incisione semicircolare che segua le forme del corpo. Inserite la lama del coltello tra la polpa e le lische e ripetendo lo stesso movimento separate la polpa dalle lische così da ottenere un filetto.

**3** Procedete nello stesso modo per il secondo filetto. Girate il rombo e ricavate gli altri due filetti.

**4** Rifilate i filetti e spellateli: tratteneteli per la coda e passate la lama del coltello di piatto tra la pelle e la polpa.

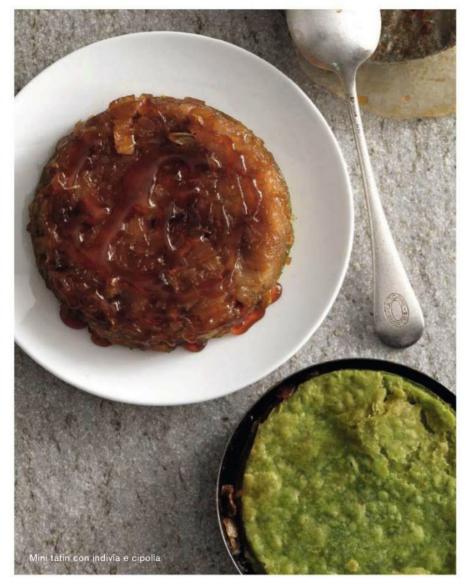
# Verdure

### Mini tatin con indivia e cipolla

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
***1 kg indivia belga***
***400 g cipolle***
***250 g farina 00***
***200 g burro più un po'***
***65 g zucchero***
***25 g spinaci lessati e strizzati***
***2 mele Renette - 1 arancia - 1 uovo***
***semi di cardamomo - latte***
***olio extravergine di oliva - sale - pepe***

**Frullate** gli spinaci con l'uovo; unite il composto alla farina e impastate con 7 g di sale, 10 g di zucchero e un cucchiaio di latte; incorporate infine 175 g di burro morbido e lavorate la pasta fino a ottenere un panetto omogeneo (pasta brisée). Fatela riposare in frigorifero per 1 ora.
**Pulite** l'indivia belga eliminando le parti più dure e tagliatela a striscioline. Pelate e tagliate a dadini le cipolle e le mele.
**Fondete** in una padella 25 g di burro con un filo di olio; aggiungete 25 g di zucchero e cuocetelo finché non diventa biondo scuro. Unite 4 semi di cardamomo, poi, fuori del fuoco, il succo dell'arancia (tenetene da parte 2 cucchiai); mescolate, riportate sul fuoco, stemperate bene, quindi unite la cipolla, l'indivia e la mela. Salate, pepate e cuocete per circa 25'. Fate raffreddare.
**Preparate** un caramello sciogliendo 30 g di zucchero con un goccio di acqua e 2 cucchiai di succo di arancia. Versatelo in 6 stampi da tartelletta (ø 11,5 cm) imburrati e riempiteli con l'indivia, la mela e la cipolla, pressando un po' e livellando.
**Stendete** la pasta brisée a 3 mm di spessore, ritagliatevi 6 dischi dello stesso diametro degli stampi. Coprite le verdure con la pasta e infornate a 180 °C per 45' circa.
**Sfornate**, fate raffreddare, poi sformate le tatin ribaltandole.
***Vino*** *bianco giovane, amabile, armonico, fragrante. Colli Piacentini Sauvignon abboccato, Vignanello Bianco abboccato, Arborea Trebbiano amabile.*

Mini tatin con indivia e cipolla

Scalogni brasati al vino rosso e miele

## Scalogni brasati al vino rosso e miele

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora e 30'*
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*250 g scalogni*
*100 g vino rosso*
*4 tuorli - burro - miele*
*timo - olio extravergine di oliva - sale*

**Sbucciate** gli scalogni e tagliateli a metà per il lungo. Saltateli in padella con una noce di burro, un filo di olio e sale per 5-6'.
**Scaldate** il vino con un cucchiaio di miele, finché quest'ultimo non si sarà ben sciolto.
**Disponete** gli scalogni ordinatamente in 4 pirofile da porzione; versatevi sopra il vino; profumate con 2 rametti di timo per ogni pirofila e infornate a 180 °C per 1 ora.
**Sfornate**, mettete un tuorlo in ogni pirofila e servite subito.
***La signora Olga dice che*** il tuorlo cuocerà con il calore degli scalogni e della pirofila appena sfornata. Accompagnate a piacere il piatto con fette di pane fresco.
***Vino*** *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Valle d'Aosta Gamay, Alto Adige Pinot nero, Menfi Rosso.*

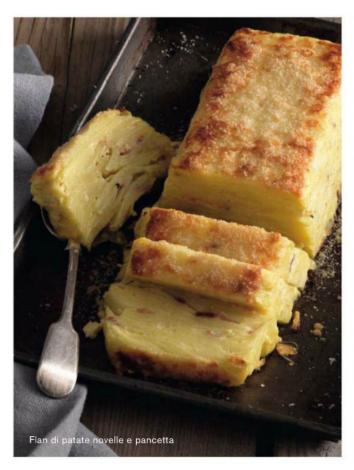
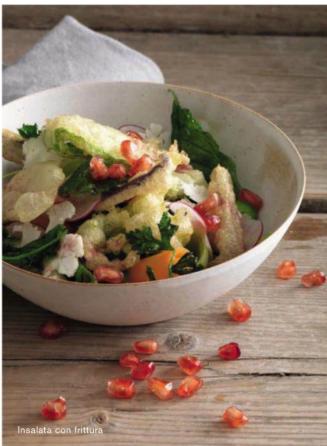
## Flan di patate novelle e pancetta

Impegno *Medio*
Tempo *2 ore più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 8-10 persone
*500 g patate novelle*
*250 g latte*
*50 g pancetta affumicata*
*2 tuorli - 1 uovo*
*grana grattugiato*
*olio extravergine di oliva - sale - pepe*

**Sbucciate** le patate e tagliatele a fettine molto sottili (possibilmente aiutandovi con la mandolina).

Flan di patate novelle e pancetta

Insalata con frittura

**Rosolate** la pancetta tagliata a bastoncini in una padellina con un filo di olio, finché non diventa croccante. Scolatela dal grasso e appoggiatela su carta da cucina.
**Battete** in una ciotola i tuorli e l'uovo con il latte; salate e pepate, unite 20 g di grana, infine la pancetta rosolata.
**Immergete** le patate nel composto di uova e lasciatevele riposare per 10'.
**Foderate** uno stampo da plum cake (17,5x8 cm) con carta da forno; disponetevi le fettine di patate, stratificandole ordinatamente. Colmate lo stampo con il composto di uova rimasto e coprite la superficie con un foglio di alluminio.
**Infornate** a bagnomaria, partendo da acqua fredda, a 180 °C per 1 ora e 10' circa, togliendo l'alluminio negli ultimi 10'.
**Sfornate** il flan e lasciatelo riposare al freddo, con un peso sopra, per 1 ora.
**Sformatelo** e tagliatelo a fette; disponetele su una placca foderata di carta da forno, spolverizzatele generosamente di grana e infornatele sotto il grill finché non saranno gratinate. In alternativa potete anche gratinarlo intero: la preparazione sarà più veloce, ma non altrettanto saporita.
***Vino*** *bianco secco, leggermente aromatico. Monferrato Bianco, Orcia Bianco, Ischia Bianco.*

## Insalata con frittura

Impegno ***Facile***
Tempo ***35 minuti***
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
***80 g misticanza***
***80 g barbabietola lessata***
***60 g porri***
***60 g zucchine***
***60 g carote***
***40 g cavolfiore***
***40 g sedano rapa mondato***
***40 g farina***
***10 foglie di indivia riccia***
***10 foglie di cuore di radicchio rosso***
***2 ravanelli - 1 spicchio di finocchio***
***mezza melagrana - basilico - prezzemolo***
***acqua frizzante - bicarbonato***
***olio di arachide - aceto balsamico***
***olio extravergine di oliva - sale - pepe***

**Sfogliate** i porri e scottateli in acqua bollente per 2'; tagliate a nastri le carote e le zucchine e scottatele in acqua bollente. Arrotolatele tutti i nastri di verdura.
**Affettate** finemente il finocchio, il cavolfiore, il sedano rapa e i ravanelli e tagliate a dadini la barbabietola.
**Friggete** velocemente in olio di arachide a 175 °C qualche foglia di basilico e di prezzemolo, finché non saranno croccanti.
**Mescolate** la farina con 2 g di bicarbonato e 70 g di acqua frizzante (pastella). Immergetevi l'indivia, il radicchio e il sedano rapa e friggeteli in olio di arachide.
**Raccogliete** tutti gli ortaggi crudi e cotti in una ciotola con qualche chicco di melagrana e condite con una vinaigrette preparata emulsionando succo di melagrana, aceto balsamico, olio extravergine, sale e pepe.
***Vino*** *bianco secco, aromatico. Piave Chardonnay, Esino Bianco, Lamezia Bianco.*

## Charlotte di verdure

Impegno ***Facile***
Tempo ***1 ora e 10'***
Vegetariana senza glutine

Ingredienti per 4 persone
***400 g 3 grosse zucchine***
***250 g carote***
***200 g 1 porro pulito - pepe***
***olio extravergine di oliva dal fruttato di media intensità - sale - aglio - basilico***

**Tagliate** il porro a metà per il lungo e sfaldatelo, separando le guaine dal cuore.
**Tuffate** le guaine in acqua bollente salata

per 2-3' e raffreddatele in acqua e ghiaccio.
**Spuntate** le zucchine e tagliate a nastri sottili la parte verde. Eliminate i semi dalla polpa e tagliatela a pezzettini.
**Pelate** le carote, tagliatele a nastri e scottatele in acqua bollente salata insieme ai nastri di zucchina.
**Tritate** il cuore del porro, rosolatelo con un filo di olio, poi unite la polpa di zucchina e cuocete con un pizzico di sale e uno spicchio di aglio con la buccia per 10-15'. Eliminate l'aglio e schiacciate le zucchine con la forchetta (ripieno).
**Ungete** di olio 4 pirofiline cilindriche di ceramica (ramequin) (ø 8 cm, h 6 cm) e foderatele con i nastri di carota, porro e zucchina, alternandoli e sovrapponendoli leggermente; disponeteli in verticale, facendoli debordare fuori dello stampo.
**Riempite** le pirofiline con il ripieno e rimboccate i nastri verso l'interno.
**Frullate** 50 g dei nastri di zucchina rimasti con 80 g di olio, un ciuffetto di basilico, sale e pepe, ottenendo una salsa.
**Intiepidite** le charlotte nel forno e servitele con la salsa di zucchine.
***L'olio giusto*** *Dalle note erbacee e di carciofo e dal gusto morbido con finale mandorlato. Olio del Salento da olive ogliarola di Lecce.*
***Vino*** *bianco secco, leggermente aromatico. Coste della Sesia Bianco, Monti Lessini Durello, Melissa Bianco.*

Ricette *Davide Brovelli*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Laura Forti*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Piatto della tatin *Maxwell & Williams*, pirofile degli scalogni *Le Creuset*, ciotolina *Potomak Studio*, fondi di ceramica *Ceramiche Marazzi*.

Charlotte di verdure

## Scuola di cucina
### La charlotte di verdure

Ha in comune con la classica charlotte, che è un dolce, la forma troncoconica e la modalità di preparazione che prevede di foderare le pareti dello stampo, riempire con un composto e richiudere.

**1** Tagliate a nastri le verdure per le pareti dello stampo: zucchine, carote, porri. Scottatele in acqua bollente salata per 2-3', in modo da renderle solo più flessibili, senza alterarne i colori. Foderate lo stampo, disponendole a raggiera, leggermente sovrapposte, procedendo in senso orario.

**2** Riempite con il vostro composto: se di verdure cotte, fate attenzione che siano ben asciutte, per evitare che si "siedano"; se contengono uova, la charlotte andrà cotta poi in forno.

**3** Fate un eventuale strato intermedio con le strisce di verdure scottate.

**4** Richiudete i lembi verso l'interno, procedendo in senso antiorario. Passate in forno solo per terminare la cottura e intiepidire, in modo da non rovinare i colori delle verdure scottate.

# Carni e uova

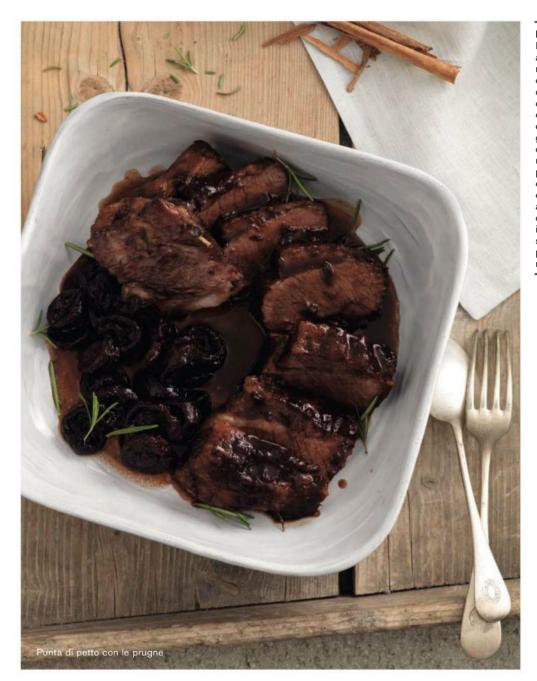
## Cosce di galletto fritte e insalata di puntarelle

Impegno *Facile*
Tempo *45 minuti più 1 ora di marinatura*

Ingredienti per 4 persone
*650 g cosce di galletto*
*100 g farina integrale*
*100 g fecola*
*30 g salsa di soia*
*2 pompelmi - 2 mandarini*
*1 cespo di puntarelle*
*1 arancia - 1 limone*
*filetti di acciuga sott'olio*
*olio di arachide - aglio - timo*
*olio extravergine di oliva - sale*

**Spremete** gli agrumi (tranne un pompelmo) e tenete da parte il succo.
**Bagnate** le cosce con il succo, unite uno spicchio di aglio tagliato a tocchi, la salsa di soia, un rametto di timo e lasciate marinare per 1 ora.
**Pulite** le puntarelle, tagliatele e mettetele a bagno in acqua fredda.
**Spremete** il secondo pompelmo, aggiungete al succo 50 g di olio extravergine, 3 filetti di acciuga, un pizzico di sale e frullate fino a ottenere una salsa omogenea (citronnette).
**Riscaldate** abbondante olio di arachide in una casseruola profonda.
**Mescolate** la farina e la fecola e passatevi le cosce di galletto; immergetele subito nell'olio ben caldo e scolatele quando saranno dorate.
**Salate** le coscette, se serve, e servitele con le puntarelle condite con la citronnette.
***La signora Olga dice che*** la fecola rende la frittura più croccante. Lo stesso effetto si ottiene anche con l'amido di mais.
***Vino*** *bianco frizzante, sapore secco e fresco. Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Colli Piacentini Trebbianino Valtrebbia, Castel del Monte Bianco frizzante.*

Cosce di galletto fritte e insalata di puntarelle

Punta di petto con le prugne

**La punta di petto**
Ricavata dalla parte anteriore del bovino, meno pregiata e più a buon mercato di quella posteriore, comprende lo sterno ed è caratterizzata da una polpa piuttosto grassa. Per queste caratteristiche è un taglio perfetto per preparare brodi ricchi e saporiti, polpette e ripieni. Ottimo anche per lunghe cotture in umido, in cui il grasso si scioglie lasciando la polpa particolarmente morbida e succulenta.

## Punta di petto con le prugne

Impegno *Facile*
Tempo *4 ore e 20'*
Senza glutine

Ingredienti per 4 persone
*2 kg ossi di vitello*
*1,8 kg punta di petto di manzo con l'osso*
*500 g brodo vegetale*
*250 g prugne secche*
*250 g vino rosso*
*2 gambi di sedano*
*1 carota*
*1 cipolla bianca*
*bacche di ginepro - chiodi di garofano*
*rosmarino - timo - sale - pepe*
*olio extravergine di oliva*

**Ponete** in una grande pirofila la punta di petto, spolverizzatela con sale e pepe, unite la carota, la cipolla bianca e i gambi di sedano tagliati a tocchetti grossolani.
**Aggiungete** gli ossi di vitello e condite con 3 cucchiai di olio, un rametto di rosmarino, un cucchiaino di bacche di ginepro, mezzo cucchiaino di chiodi di garofano e 3 rametti di timo. Infornate a 160 °C nel forno ventilato per 4 ore circa.
**Bagnate** dopo 30' con il vino e dopo altri 30' aggiungete anche il brodo vegetale.
**Sfornate**, filtrate il fondo di cottura, unitevi le prugne secche e fate sobbollire finché il liquido non si sarà ridotto della metà (sugo).
**Servite** la carne con il sugo e le prugne.
***La signora Olga dice che*** gli ossi di vitello migliori per arricchire il fondo di cottura sono quelli del ginocchio.
***Vino*** *rosso secco, fruttato, moderato invecchiamento. Collio Cabernet Sauvignon, Rosso di Montepulciano, Mandrolisai Rosso Superiore.*

Uovo in cocotte con toma e pancetta croccante

Pancetta di maiale fresca con crema di mele

## Uovo in cocotte con toma e pancetta croccante

Impegno *Facile*
Tempo *40 minuti*

Ingredienti per 4 persone
*180 g scorzonera (radice di soncino)*
*100 g toma piemontese di media stagionatura*
*80 g pancetta affettata*
*4 uova - 1 limone*
*panna fresca*
*sale - pepe*

**Stendete** le fettine di pancetta su una placca da forno e infornate a 180 °C per 10' fino a quando non sarà diventata croccante. Sfornatela, lasciatela raffreddare e infine frullatela.
**Pulite** e tagliate a rondelle la scorzonera e mettetela a bagno in acqua e limone. Lessatela quindi per una decina di minuti in acqua bollente, scolatela e distribuitela in 4 cocotte.
**Aggiungete** in ogni cocotte 25 g di toma, bagnate con un goccio di panna e unite un uovo sgusciato.
**Infornate** a 180 °C per 15'.
**Sfornate**, spolverizzate con la pancetta croccante, salate e pepate e servite subito.
***Vino*** *bianco secco, sapido, dal profumo floreale. Roero Arneis, Corti Benedettine del Padovano Pinot grigio, Todi Grechetto Superiore.*

## Pancetta di maiale fresca con crema di mele

Impegno *Facile*
Tempo *3 ore e 30'*
Senza glutine

Ingredienti per 6 persone
*1,6 kg pancetta di maiale fresca con cotenna*
*800 g mele Renette*
*1 stecca di cannella*
*1 baccello di vaniglia*
*rosmarino - aglio*
*semi di finocchio*
*olio extravergine di oliva*
*sale - pepe*

**Preriscaldate** il forno ventilato a 120 °C.
**Ponete** la pancetta in una pirofila, conditela con 2 cucchiai di olio, un rametto di rosmarino, 2 spicchi di aglio tagliati sottili, un cucchiaino da caffè di semi di finocchio, sale e pepe. Infornate con la cotenna rivolta verso l'alto per 3 ore circa.
**Tagliate** le mele, mettetele in una casseruola con la stecca di cannella, il baccello di vaniglia tagliato per il lungo e cuocete a fuoco dolce fino a quando le mele non si saranno disfatte (circa 15'). Lasciate raffreddare il purè, passatelo nel setaccio e cuocetelo per qualche minuto per asciugarlo un po' (crema di mele).
**Sfornate** la pancetta, tagliatela in trancetti e servitela subito con la crema di mele.
***La signora Olga dice che***, se sono presenti le setole sulla cotenna, vanno tolte con un coltello affilato o con un rasoio.
***Vino*** *rosso secco, vinoso, leggero di corpo. Valpolicella, Chianti Classico, Nardò Rosso.*

## Animelle impanate alle mandorle e carciofi

Impegno *Medio*
Tempo *50 minuti*

Ingredienti per 6 persone
*650 g animelle sbollentate e spellate*
*250 g burro chiarificato*
*100 g farina di mandorle*
*60 g insalata*
*30 g latte*
*4 carciofi - 2 uova - 2 limoni - mentuccia*
*farina 00 - olio extravergine di oliva dal fruttato medio o intenso - sale - pepe*

**Pulite** i carciofi, mettendoli via via a bagno in acqua e succo di limone, poi tagliateli a fettine sottili.
**Battete** le uova con il latte e un po' di sale.
**Sfaldate** le animelle e riducete a bocconcini i pezzi più grandi. Passatele nella farina 00, poi nelle uova battute e infine nella farina di mandorle.
**Sciogliete** il burro in una casseruola; appena spumeggerà, friggetevi poche animelle alla volta finché non saranno dorate.
**Lavate** un mazzetto di mentuccia, tritatela finemente e mescolatela con succo di limone e olio (1 parte di succo e 3 parti di olio extravergine), salate, pepate e unite la mentuccia tritata (citronnette).
**Mescolate** l'insalata con i carciofi, condite con la citronnette e servite con le animelle.
***La signora Olga dice che*** le animelle non devono cuocere troppo altrimenti perdono la loro consistenza deliziosamente fondente, diventando asciutte e stoppose.
***L'olio giusto*** *Armonico, dal gusto vegetale con sensazione dolce al primo impatto oppure erbaceo e intensamente fruttato. Monti Iblei Dop, Tergeste Dop da olive bianchera.*
***Vino*** *spumante secco, dal perlage fine e persistente, profumo fragrante. Franciacorta Brut, Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante, Martina Franca Spumante.*

Ricette *Davide Negri*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Silvia Dal Molin*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Teglia della punta di petto *Tine K Home*, piatto della pancetta *Bitossi Home*, bicchieri *Bormioli Rocco*, fondi di ceramica *Ceramiche Marazzi*.

Animelle impanate alle mandorle e carciofi

## Scuola di cucina
### Preparare le animelle

Animelle è il nome gastronomico della ghiandola del timo. Situata nel collo degli animali da latte, dopo i due anni di età si atrofizza e scompare. Scegliete animelle freschissime: vanno consumate entro 2-3 giorni dalla macellazione.

**1** Spurgate le animelle per 1 ora o più in abbondante acqua, cambiandola spesso: si purificheranno dai residui di sangue e acquisteranno un gusto più delicato.

**2** Sbollentatele per 10-15' in acqua o brodo vegetale bollenti oppure immergetele in acqua fredda e scottatele per 5' dal levarsi del bollore. La precottura rende le animelle più compatte e resistenti per le cotture successive e facilita la spellatura.

**3** Raffreddate le animelle in una ciotola con acqua e ghiaccio per pochi minuti.

**4** Tagliatele a pezzi e strappate la pellicina che le ricopre. Sono pronte da brasare o da friggere (dorate o impanate). Il peso si sarà ridotto del 20% rispetto a quello iniziale.

# Dolci

## Meringhe al cacao con sorbetto al pompelmo

Impegno *Medio*
Tempo *5 ore*
Vegetariana

Ingredienti per 10 pezzi
*380 g zucchero semolato*
*300 g succo di pompelmo*
*100 g albumi*
*80 g zucchero a velo*
*40 g cacao amaro*

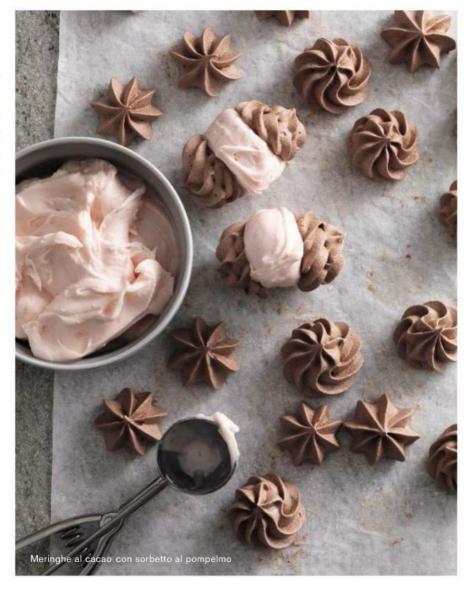
**Setacciate** lo zucchero a velo con il cacao. Montate gli albumi a neve ben ferma con 80 g di zucchero semolato. Unite agli albumi montati lo zucchero a velo e il cacao, mescolando dal basso verso l'alto in modo da non sgonfiare il composto. Trasferitelo in una tasca da pasticciere con bocchetta dentellata da 12 mm e distribuitelo in 20 ciuffetti su una teglia foderata di carta da forno. Infornate a 40° C per 4 ore (forno statico).
**Portate** a bollore 300 g di zucchero semolato con 70 g di acqua. Fuori del fuoco unite il succo di pompelmo, mescolate e lasciate raffreddare. Versate poi il composto nella gelatiera e avviatela (sorbetto).
**Accoppiate** le meringhe farcendole con una pallina di sorbetto e servitele subito.
***Vino** passito con aromi di frutta matura. Loazzolo, Moscato di Trani passito.*

Meringhe al cacao con sorbetto al pompelmo

## Krapfen con crema al miele

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30'*
*più 2 ore e 20' di lievitazione*
Vegetariana

Ingredienti per 14 pezzi
*320 g latte*
*250 g farina Manitoba più un po'*
*75 g zucchero più un po'*
*50 g burro morbido*
*40 g miele*
*30 g amido di mais*
*12 g lievito di birra fresco*
*7 tuorli*
*limone*
*olio di arachide - sale*

Krapfen con crema al miele

**Sciogliete** il lievito in 70 g di latte tiepido, mescolate con 50 g di farina, coprite la pastella ottenuta e lasciatela lievitare al caldo per 30' (poolish).
**Lavorate** poi il poolish con 25 g di zucchero. Unite 200 g di farina, 60 g di tuorli (circa 3), pochi alla volta, e infine il burro morbido e un pizzico di sale. Incorporate la scorza grattugiata di mezzo limone e lavorate ancora per circa 10' o finché la pasta non sarà liscia. Raccoglietela in una ciotola infarinata, copritela e fatela riposare per 20-30' in un luogo tiepido.
**Tiratela** e piegatela in due, tiratela ancora e piegatela e rimettetela a riposare in una ciotola per altri 20' (pasta dei krapfen).
**Montate** 4 tuorli con 50 g di zucchero e l'amido di mais ottenendo un composto chiaro e spumoso. Portate a ebollizione 250 g di latte con il miele; appena accenna il bollore, togliete dal fuoco e versate a filo sui tuorli montati con lo zucchero continuando a mescolare con la frusta. Portate la crema sul fuoco e, non appena si addenserà (non dovrà bollire!), toglietela dal fuoco.
**Stendete** su un piano infarinato la pasta dei krapfen a uno spessore di 6 mm e con un tagliapasta tondo (ø 7 cm) ritagliate 14 dischi. Copriteli con un canovaccio umido e lasciateli lievitare per 1 ora.
**Mettete** la crema in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 3 mm).
**Scaldate** abbondante olio di arachide a 155 °C in una casseruola profonda e friggetevi pochi krapfen alla volta, rigirandoli spesso finché non saranno dorati da entrambe le parti (circa 8'). Scolateli su carta da cucina e, ancora ben caldi, passateli nello zucchero; fateli intiepidire per 10' e poi farciteli con la crema, bucandoli di lato.
***Vino** aromatico dolce dal profumo di fiori ed erbe. Oltrepò Pavese Moscato, Colli Euganei Fior d'Arancio.*

## Zuccotto al frutto della passione

Impegno *Medio*
Tempo ***1 ora e 20' più 2 ore di raffreddamento***
Vegetariana

Ingredienti per 6 persone
***230 g zucchero***
***200 g carote***
***150 g semola rimacinata di grano duro***

Zuccotto al frutto della passione

Panna cotta al pistacchio

*150 g latte*
*150 g panna montata*
*30 g amido di mais*
*7-8 frutti della passione*
*7 uova*
*3 tuorli*
*burro e farina per lo stampo*

**Tagliate** le carote a rondelle e infornatele a 120 °C finché non saranno appassite. Frullatele ottenendo una poltiglia.
**Montate** 120 g di tuorli con 95 g di zucchero. Montate anche 180 g di albumi con 45 g di zucchero.
**Unite** la semola alla polpa di carote e ai tuorli montati con lo zucchero. Incorporate poi gli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto.
**Versate** il composto in una tortiera (ø 23 cm) imburrata e infarinata e infornate per 25' a 180 °C nel forno ventilato. Sformate il pan di Spagna e fatelo raffreddare su una grata.
**Aprite** i frutti della passione, ricavatene la polpa e filtratela in un colino. Unite in una casseruola 40 g del succo ricavato e 20 g di zucchero e fate bollire per 2-3' (coulis).
**Tagliate** il pan di Spagna a fettine spesse 1 cm e rivestite con queste ultime uno stampo da zuccotto (ø 17 cm, h 7 cm).
**Scaldate** il latte senza farlo bollire. Montate 50 g di tuorli con 70 g di zucchero, unite l'amido di mais e il latte riscaldato a filo, mescolando. Riportate sul fuoco per circa 4' mescolando finché la crema non sarà solida. Toglietela dal fuoco, aggiungete il coulis al frutto della passione e lasciate raffreddare. Incorporate quindi la panna montata mescolando delicatamente.
**Riempite** lo zuccotto con la crema e chiudetelo con il resto del pan di Spagna. Ponetelo in frigo per 1 ora, poi sformate e servite.
***La signora Olga dice che*** potete fare appassire le carote anche nel forno a microonde alla potenza di 500 W per circa 5'.
***Vino*** *aromatico dolce dal profumo di fiori. Asti Docg, Colli Piacentini Malvasia dolce.*

## Panna cotta al pistacchio

Impegno ***Facile***
Tempo ***50 minuti***
***più 3 ore di raffreddamento***

Ingredienti per 6 persone
*450 g panna fresca*
*150 g latte intero*
*150 g zucchero semolato*
*120 g cioccolato bianco*
*80 g pasta di pistacchio*
*9 g gelatina alimentare in fogli*
*granella di pistacchio*

**Ammollate** la gelatina in acqua fredda.
**Scaldate** in una casseruola il latte, 300 g di panna e lo zucchero, senza che prenda il bollore. Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina ammollata e strizzata e la pasta di pistacchio, mescolate bene, lasciate intiepidire e filtrate il composto.
**Montate** 150 g di panna. Aggiungetela al composto, mescolate tutto delicatamente e versate in uno stampo da plum cake da 1 litro. Lasciate in frigo per almeno 3 ore.
**Fondete** 100 g di cioccolato bianco a bagnomaria aggiungendone poi 20 g fuori del fuoco. Usando una spatola, stendetelo ancora caldo in uno strato sottile su un foglio di carta da forno, cospargetelo con granella di pistacchio e, non appena si sarà rappreso, tagliatelo in dischi o in altre forme e usatelo per decorare la panna cotta.
***Vino*** *dolce con aromi di frutta matura e fiori. Alto Adige Moscato giallo, Malvasia delle Lipari dolce.*

## Frittelle di pere

Impegno *Facile*
Tempo *50 minuti*
Vegetariana

Ingredienti per 4 persone
*750 g pere Abate*
*250 g farina*
*80 g albumi*
*olio di arachide*
*sale - cacao*

**Sbucciate** le pere e tagliatele a spicchi.
**Mescolate** la farina con circa 300 g di acqua fino a ottenere una pastella semiliquida liscia e omogenea.
**Montate** gli albumi con un pizzico di sale a neve fermissima e incorporateli alla pastella, mescolando dall'alto verso il basso per non smontare il composto.
**Riscaldate** abbondante olio di arachide in una casseruola.
**Immergete** pochi spicchi di pera alla volta nella pastella e friggeteli nell'olio ben caldo fino a quando non saranno dorati. Scolateli su carta da cucina e serviteli immediatamente con una spolverata di cacao.
***Vino*** *dolce con aromi di frutta matura e fiori. Lison-Pramaggiore Verduzzo dolce, Albana di Romagna dolce.*

Ricette *Emanuele Frigerio*
Abbinamenti vini/ricette *Giuseppe Vaccarini*
Testi *Silvia Dal Molin*
Fotografie *Riccardo Lettieri*
Styling *Beatrice Prada*

Ciotola del sorbetto *ASA Selection*, piatto dello zuccotto *La Porcellana Bianca*, fondi di ceramica *Ceramiche Marazzi*.

Frittelle di pere

### Scuola di cucina
### Friggere la frutta in pastella

Rivestendo la frutta (come tanti altri cibi) con un velo di pastella, a contatto con il calore dell'olio si formerà una golosa crosta croccante: servirà a proteggere la polpa del frutto, che si cuocerà senza bruciacchiarsi e rimanendo morbida e succulenta.

**1** Lavorate per almeno 10' la farina con tanta acqua quanta ne serve per ottenere una pastella fluida e completamente priva di grumi (il rapporto è circa di 1/1). Montate gli albumi a neve fermissima con un pizzico di sale (2 albumi per 250-300 g di farina) e incorporateli nella pastella.

**2** Passate i pezzi di frutta nella pastella in modo che si ricoprano uniformemente. Per cuocerli a puntino e in modo omogeneo, tagliateli tutti dello stesso spessore e non troppo grossi.

**3** Versate l'olio di arachide in una casseruola a sponda piuttosto alta (l'ideale sarebbe la classica bassina con sponda svasata). Scaldatelo a 170 °C (la temperatura così alta coagula all'istante la superficie creando una corazza impenetrabile: il cibo si cuocerà all'interno senza intridersi di olio). Friggete pochi pezzi alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio.

# Caramelle tricolori alla ricotta e speck

Ricetta *Sergio Barzetti* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

## Caramelle tricolori alla ricotta e speck

Impegno *Per esperti*
Tempo *2 ore più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 12 persone
*600 g farina 00*
*500 g latte*
*500 g ricotta di pecora*
*240 g speck affettato*
*70 g grana grattugiato*
*40 g spinaci novelli*
*40 g triplo concentrato di pomodoro*
*5 uova - 2 tuorli - amido di mais*
*erba cipollina - alloro - sale - pepe bianco*

**1-2** Frullate gli spinaci con 1 uovo e 1 tuorlo. Impastate 200 g di farina con gli spinaci frullati ottenendo un panetto piuttosto soffice. Frullate 1 uovo e 1 tuorlo con il concentrato di pomodoro; impastate 200 g di farina con questo composto. Impastate altri 200 g di farina con 2 uova. In questo modo avrete tre panetti di pasta: avvolgeteli nella pellicola e fateli riposare in frigo per 1 ora.
**3-4** Tagliate lo speck in quadrettini minuscoli e rosolatelo in una padella antiaderente rovente senza grassi finché non diventerà croccante. Mescolatelo subito con la ricotta e un trito di erba cipollina (farcia).
**5-6** Ricavate da ogni impasto 3 mattonelle (15x10x1 cm). Ritagliate ciascuna in 10 bastoncini larghi 1 cm. Accostateli a 10 a 10 alternando i colori; premete ai lati in modo che aderiscano. Stendete le mattonelle prima con il matterello, poi passatele nella macchina fino a ottenere sfoglie sottilissime.
**7** Ritagliate le sfoglie in quadrati di 7 cm. Spennellateli con uovo battuto, mettete al centro una piccola noce di farcia, arrotolateli e sigillateli chiudendoli a caramella.
**8** Stemperate 2 cucchiai di amido di mais con 100 g di latte. Scaldate 400 g di latte con un pizzico di sale e una macinata di pepe; prima che raggiunga il bollore, unite il latte con l'amido di mais, mescolate rapidamente, togliete dal fuoco e incorporate il grana (crema). Lessate le caramelle per 2' in acqua bollente salata con 2 foglie di alloro. Scolatele, conditele con la crema e completate a piacere con speck croccante ed erba cipollina.
***La signora Olga dice che*** potete preparare le caramelle e surgelarle. Al momento del consumo, tuffatele direttamente nell'acqua bollente e cuocetele per 4'.

### Vino bianco giovane, secco, fragrante

**Nosiola Dolomiti Pojer e Sandri 2012** € 11
Bianco secco, esile ma gradevole, con profumi di mela, acacia e nocciola che ben si sposano con l'aroma dello speck, mentre la freschezza agrumata e una lieve sapidità finale bilanciano alla perfezione l'intensa percezione dolce di questi ravioli. Servitelo a 12 °C.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Piatto *Ceramiche Nicola Fasano*, ciotolina *Giovanni Botter*, fondo *Ceramiche Marazzi*; frullatore a immersione *Braun*.

1

2

3

4

5

6

7

8

# Strudel di salmone e merluzzo

Ricetta *Sergio Barzetti* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

## Strudel di salmone e merluzzo

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 30' più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 10 persone
*600 g salmone fresco senza pelle*
*600 g merluzzo*
*300 g farina più un po'*
*125 g burro*
*50 g acqua gassata*
*10 g erbe aromatiche miste (prezzemolo, tarassaco, maggiorana)*
*limone - maggiorana - semi di girasole*
*olio extravergine di oliva - sale - pepe*

**1-2** Frullate le erbe aromatiche con 25 g di acqua e un pizzico di sale. Setacciate il frullato e raccogliete il liquido in una ciotola conservando la parte fibrosa. Intridete la farina con il burro ottenendo dei briciloni, poi aggiungete il frullato setacciato e impastate con 50 g di acqua gassata. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per 1 ora.
**3** Eliminate eventuali lische dal pesce. Spellate il merluzzo e riducetelo in tocchi.
**4-5** Frullate la polpa di merluzzo con la scorza grattugiata di un limone, le fibre delle erbe aromatiche raccolte nel setaccio e 2 cucchiai di olio, aggiungendolo a filo. Poi salate, pepate e profumate con qualche fogliolina di maggiorana (farcia).
**6** Stendete la pasta su un canovaccio spolverizzato di farina e ritagliatevi la rete usando l'apposito rullo per fare la rete di pasta. Rifilate i bordi.
**7** Distribuite la farcia di merluzzo e la polpa di salmone sulla pasta, arrotolate aiutandovi con il canovaccio e ponete il rotolo su una placca foderata di carta da forno.
**8** Tritate grossolanamente una manciata di semi di girasole. Spennellate di olio la superficie del rotolo e cospargetela con i semi tritati. Infornate a 180 °C per 20', poi coprite con un foglio di alluminio e proseguite la cottura per altri 20', togliete quindi il foglio di alluminio e completate la cottura in altri 5-8'. Sfornate il rotolo, lasciatelo riposare per qualche minuto, affettatelo e servite a piacere con misticanza.

### Vino bianco secco, sapido, floreale

**"Villa Bucci Riserva" Villa Bucci 2009** € 35
Vino bianco di straordinaria complessità aromatica con intense note di fiori gialli, mango, pompelmo, tiglio, erbe e spezie. In bocca è secco, sapido e fresco ma morbido, con un lungo finale fruttato e minerale. Il salmone dà allo strudel un gusto intenso e marcato che va sostenuto con la buona struttura di questo bianco, "pulito" con le sue intense note minerali e fresche, e accompagnato con la morbidezza, l'alcolicità e la sua lunga persistenza. Servitelo a 14 °C.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Piatto *La Porcellana Bianca*, fondo *Ceramiche Marazzi*.

1

2

3

4

5

6

7

8

# Crostata al cioccolato con meringa

Ricetta *Sergio Barzetti* Testi *Maria Vittoria Dalla Cia*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

## Crostata al cioccolato con meringa

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 50' più 1 ora di riposo*
Vegetariana

Ingredienti per 10 persone

**PASTA FROLLA**

*250 g farina più un po'*
*175 g burro più un po'*
*80 g zucchero semolato*
*80 g gocce di cioccolato*
*20 g zucchero a velo*
*3 tuorli - sale*

**MERINGA E RIPIENO**

*150 g farina di mandorle*
*100 g burro*
*100 g cioccolato fondente*
*75 g zucchero a velo*
*60 g zucchero semolato*
*50 g pinoli*
*1 albume - 2 uova - sale*

**PASTA FROLLA**

**1-2-3** Mettete le gocce di cioccolato in freezer. Montate il burro con 3 tuorli, 80 g di zucchero semolato, 20 g di zucchero a velo e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Amalgamate la farina, mescolando con un cucchiaio e poi impastando con le mani su un piano infarinato. Incorporate infine le gocce di cioccolato appena tolte dal freezer. Fate riposare in frigo per 1 ora.

**MERINGA E RIPIENO**

**4** Montate l'albume con un pizzico di sale e 40 g di zucchero semolato. Poi incorporate delicatamente i pinoli (meringa).

**5-6** Fondete il cioccolato. Montate in una ciotola 100 g di burro con 20 g di zucchero semolato e un pizzico di sale per circa 15', quindi unite i 2 tuorli e montate ancora per poco; infine aggiungete il cioccolato fuso e la farina di mandorle. Proseguite mescolando con un cucchiaio fino a ottenere un composto omogeneo. Montate i 2 albumi con 75 g di zucchero a velo e un pizzico di sale e incorporateli delicatamente (ripieno).

**7** Imburrate e infarinate una tortiera (ø 27 cm; h 3,5 cm). Stendete la pasta a 3-4 mm e, aiutandovi con il matterello, adagiatela nella tortiera. Rifilate i bordi.

**8** Distribuite il ripieno nella tortiera. Completate con la meringa e infornate la torta a 175 °C per 35-40'.

### Vino passito con aromi di frutta matura

**Moscato di Scanzo in purezza**
**"Goccio di Sole" Caminella** € 28

Color granato, profumi fini e intensi di frutta fresca e appassita, gelsomino, rosa, violetta e spezie; gusto dolce, morbidezza calda e avvolgente, freschezza, e un finale leggermente amarognolo e sapido: così deve essere il compagno per una torta di consistenze e sapori ricchi e compositi.

Abbinamento vino/ricetta *Giuseppe Vaccarini*
Piattino *Ceramiche Nicola Fasano*, fondo *Ceramiche Marazzi;* fruste elettriche *Termozeta.*

1

2

3

4

5

6

7

8

# Basta un poco di zucchero

Testo e ricetta di *Davide Oldani*

C'è sempre un pizzico di dolcezza nei miei piatti: è necessaria all'equilibrio dei gusti. Tuttavia, raramente proviene dallo zucchero come si intende comunemente. Quando giocavo a calcio, da ragazzo, allora sì, tra il primo e il secondo tempo di una partita bevevo tè zuccherato con zollette di zucchero e me ne tenevo sempre da parte una da sgranocchiare, mi piaceva la consistenza caramellosa; ma allora lo facevo, come gli altri, per avere una sferzata di energia, di immediato utilizzo.

Oggi, invece, uso lo zucchero in modo molto parsimonioso, come conviene fare per la salute. Inoltre, preferisco il fruttosio: nel senso che utilizzo la frutta e il suo potere dolcificante per costruire la ricetta. Oppure ricorro alla stevia, un dolcificante naturale completamente privo di calorie, ma con un grande potere edulcorante. Mi piace anche lo zucchero di canna non raffinato, che ha anche un retrogusto di liquirizia: è sempre più gradevole abbinare un altro sapore alla dolcezza pura.
Quando poi decido di utilizzare lo zucchero bianco raffinato, scelgo quello finissimo, perché si scioglie più facilmente. Ciò mi permette di non scaldare troppo gli alimenti che sto zuccherando, rispettandoli di più: va bene, per esempio, per la mia cipolla caramellata.

Quanto allo zucchero a velo... non lo uso mai solo per decorare: ogni elemento nel piatto serve per il suo contributo di gusto. Così anche lo zucchero a velo che, tra l'altro, preferisco mescolare con una miscela di spezie, come nelle mie "patatine" di "riso di pasta", un nuovo snack ottenuto friggendo maccheroni di riso parboiled, poi spolverizzati con questa miscela. Anche sul pandoro, quando lo faccio, preferisco mettere zucchero a velo con cannella o altre spezie...

**Davide Oldani**
Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O
San Pietro all'Olmo
di Cornaredo (MI)

## Zucchero muscovado, puntine di maiale e centrifugato

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora e 50' più 1 ora di riposo*

Ingredienti per 4 persone
***600 g puntine di maiale***
***230 g carote più una***
***1 gambo di sedano***
***1 cipolla - 1 arancia - burro***
***pangrattato - amido di mais***
***olio di arachide - zucchero muscovado (di canna non raffinato, dall'intenso gusto di melassa) - sale***

**Scegliete** un blocco di puntine nella parte centrale; tagliatelo in tre parti; incidete la carne lungo gli ossi, in modo che in cottura si liberino.
**Arrostite** le tre parti in una padella dal bordo alto con 2 cucchiai di olio per 3-4'. Girate, rosolate per 2' anche sull'altro lato, poi aggiungete una carota, sedano e cipolla, sbucciati e tagliati a pezzetti. Rosolate tutto per altri 2', poi coprite con un litro di acqua e cuocete per 1 ora e 30' circa.
**Disossate** la carne, salatela su entrambi i lati, avvolgetela in un foglio di pellicola e mettetela a riposare in frigorifero con un peso sopra per 1 ora.
**Centrifugate** intanto l'arancia e portate a bollore il succo; addensatelo quindi con una punta di amido di mais sciolta in 2 cucchiai di acqua, quindi spegnete. Centrifugate anche le carote e aggiungete il succo all'arancia.
**Tostate** 2 cucchiai di pangrattato con un pizzico di sale in una padellina con una piccola noce di burro per 4-5'.
**Tagliate** la carne in 4 quadrati regolari e arrostitela in padella con un velo di olio per 2' a lato, con un peso sopra.
**Servitela** sopra il centrifugato, completando con il pangrattato e lo zucchero muscovado. Decorate a piacere con foglioline di sedano.

A cura di *Laura Forti*
Preparazione *Alessandro Procopio*
Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

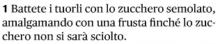
# Gli zaleti, rustici biscottini veneziani

A cura di *Laura Forti* Preparazione *Joëlle Néderlants* Fotografie e Styling *Beatrice Prada*

Illustrazione di Karin Kellner/2DM

## Zaleti

Impegno ***Facile***
Tempo ***40 minuti***
Vegetariana

Ingredienti per 40 biscotti
***150 g farina 00 più un po'***
***150 g farina di mais precotta***
***150 g burro***
***100 g uvetta***
***100 g zucchero semolato***
***40 g pinoli***
***3 tuorli - vaniglia - limone***
***lievito in polvere per dolci***
***grappa - zucchero a velo - sale***

**1** Battete i tuorli con lo zucchero semolato, amalgamando con una frusta finché lo zucchero non si sarà sciolto.
**2-3** Miscelate in un'altra ciotola la farina 00 con la farina di mais, aggiungete un pizzico di sale e la punta di un cucchiaino di lievito, profumate con i semi di mezzo baccello di vaniglia e un pizzico di scorza di limone grattugiata, poi unite il burro fuso, ancora caldo. Mescolate bene con un cucchiaio.
**4-5** Versate sulle farine i tuorli battuti, aggiungete l'uvetta ammollata in acqua tiepida con un po' di grappa a piacere, e i pinoli.
**6** Stendete l'impasto, che rimane piuttosto morbido, su un piano infarinato, e tagliatelo a losanghe. Disponetele su una placca coperta con carta da forno e infornate a 180 °C per 12-13'. Sfornate gli zaleti, fateli raffreddare e serviteli con abbondante zucchero a velo.
***La signora Olga dice che*** il nome zaleti (chiamati *zaeti* in dialetto) significa gialletti, per il colore che assumono i biscottini grazie alla farina di mais che, molte volte, viene impiegata anche in quantità maggiore di quella usata da noi. La ricetta, conosciuta già nel Settecento, si trova anche nell'Artusi, in due versioni "Gialletti I" e "Gialletti II". Può avere, in effetti, diverse varianti e, come per tante ricette tradizionali, è verosimile che ogni famiglia la prepari a modo suo.

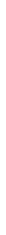
VENETO

## Il finale più dolce
### per una cena conviviale

Valeria Necchio, blogger e fotografa (mylifelovefood.com), vive a Londra, ma è nata e cresciuta in Veneto, dove ha formato il suo bagaglio di ricette, ricordi e sapori. Così ci racconta i suoi *zaeti*.
"Dal forno della casa dove sono cresciuta, nella campagna veneziana, sono sempre usciti pochi dolci. Sarà che non ha mai funzionato granché bene, e spesso si spegneva sul più bello; sarà che mia madre non ha mai avuto la passione di lievito e farina, traeva molta più soddisfazione da un romanzo impegnativo. Sta di fatto che tutti i dolci che giravano per casa non erano mai fatti... in casa. Con una sola eccezione: gli zaeti. Quei biscotti burrosi di polenta e uvetta tipici di Venezia erano il cavallo di battaglia di casa nostra. Mia madre li preparava ogni volta che avevamo ospiti, conscia di andare sul sicuro, e li faceva ormai a occhi chiusi, una teglia dopo l'altra. Bastava solo aggiustare le dosi per riuscire ad accontentare tutti. In fondo, a chi non piacciono gli zaeti? Con quella consistenza rustica e friabile, e quel colore così solare... La parte migliore era il momento dell'inzuppamento. Ci si allungava verso il vassoio, dove c'era la montagna di zaeti sepolti da una coltre di zucchero a velo, e se ne afferrava uno per tuffarlo nel bicchierino pieno fino all'orlo di vino dolce (Recioto, come vuole la tradizione).
E così via, fino a che sul fondo del bicchiere non rimanevano che le briciole. Nessuno riusciva a rimanere virtuoso di fronte agli zaeti. Ed era esattamente quello che volevamo".

Fondo *Officine via Neera.*

# Filled tofu, hamburger Hong Kong style

A cura di *Laura Forti* Ricetta *Vittorio Castellani aka Chef Kumalé*
Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

## Filled tofu Hong Kong style

Impegno *Medio*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 2 persone
***400 g 2 panetti di tofu***
***75 g polpa macinata di maiale***
***2 cipollotti***
***zenzero fresco - farina di tapioca***
***zucchero - vino di riso cinese***
***salsa di soia - olio di arachide***
***pepe bianco***

**1** Tamponate i panetti di tofu con carta da cucina per eliminare eventuale umidità in eccesso e rosolateli in padella con pochissimo olio di arachide per circa 1' su ogni lato, bordi compresi.
**2** Condite la polpa di maiale con 1 cucchiaio di vino di riso; sciogliete 1/2 cucchiaio di farina di tapioca in 2 cucchiai di acqua e unitela alla carne; aggiungete anche una grattugiata di zenzero fresco e 1 cucchiaio di salsa di soia. Mescolate bene tutto e lasciate insaporire per qualche minuto.
**3** Scavate con uno scavino i panetti di tofu, creando una cavità in entrambi (più riuscite a scavare, senza forare il panetto, meglio è).
**4** Riempite le cavità dei panetti di tofu con la carne, livellandola bene, poi accoppiate i due panetti in modo da chiudere all'interno la polpa di maiale. Legateli con una o due guaine di cipollotto scottate, usandole a mo' di nastro.
**5** Affettate i cipollotti e saltateli per 1' in un velo di olio; miscelate 4 cucchiai di salsa di soia, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di farina di tapioca, un pizzico di pepe e di zenzero grattugiato e mezzo bicchiere di acqua, unite tutto ai cipollotti e scaldate (salsa).
**6** Sigillate il nastro di cipollotto appoggiando il panetto su una piastra calda unta di olio. Mettetelo poi nella padella con la salsa e cuocete finché questa giunge a bollore, abbassate quindi il fuoco al minimo, aggiungete mezzo bicchiere di acqua, coprite e cuocete ancora per 15-16'.
***Vittorio Castellani dice che*** gli ingredienti elencati si trovano facilmente nei negozi di specialità asiatiche. Tuttavia, se non riuscite a trovare il vino di riso, sostituitelo con Sherry secco. Mescolate l'avanzo di tofu risultante dallo scavo con altra polpa di maiale macinata, insaporita come il ripieno, e fatene hamburger, da cuocere in padella.

# Tofu
## panetti dei mille tesori

Originari della Cina, dove si consumano da millenni con il nome di *doufu*, i panetti di "formaggio di soia" sono arrivati in Europa negli anni '70, con la denominazione giapponese di tofu, grazie alla diffusione dell'alimentazione macrobiotica per opera di Georges Ohsawa. Autentico cibo-medicina, il tofu è molto digeribile, ricco di proteine, ma povero di calorie; è una fonte di calcio, ferro, fosforo, potassio, sodio, vitamine A ed E. In realtà il tofu in Cina non è un ingrediente legato a una dieta così particolare come quella macrobiotica, ma trova un largo impiego anche associato alla carne, nelle sue molteplici forme. Viene infatti comunemente venduto in panetti, fogli, bastoncini, fresco oppure essiccato, fritto, in salamoia o trasformato in conserve aromatiche e speziate.
Il suo sapore neutro lo rende particolarmente adatto ad assorbire il sapore degli ingredienti con i quali si cucina: saltato, stufato, a vapore, in umido... in mille maniere.
La sua consistenza permette di realizzare salse, crocchette, dadolate, ma può anche essere farcito come dimostra la nostra ricetta.

**Vittorio Castellani**
Giornalista e viaggiatore senza frontiere gastronomiche, si dedica da lunghi anni allo studio e alla divulgazione delle cucine degli altri.

Padella *Ballarini*.

# Pollo alla Maxim's in salsa alle pesche

A cura di *Laura Forti e Samanta Cornaviera* Preparazione *Joëlle Néderlants*
Fotografia *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Tosti i primi anni '70! Divisi fra la scia di benessere del boom economico, l'inflazione galoppante e il terrorismo sul piede di guerra. La strage di Piazza Fontana del '69 aveva dato il via agli "anni di piombo" proprio mentre gli italiani si lasciavano alle spalle a fatica il ricordo della miseria e della guerra. Il trambusto non fu solo sociale, ma coinvolse anche il mondo del cibo. In bilico fra le glorie del passato e la voglia di nuovo, gli anni '70 si distinguono per l'uso smodato della panna, l'arrivo del microonde, le pesanti ricette tipiche regionali con porzioni abbondanti in trattorie ruspanti, l'insalata russa e il cocktail di scampi. In tv, nel '71, il grande Gino Veronelli conduceva "A tavola alle 7" (dal '72 con Ave Ninchi) e presentava alle massaie i sostanziosi piatti della tradizione, cucinati in diretta da cuochi di rinomati ristoranti. Allargando l'orizzonte, però, cominciava a farsi largo una nuova filosofia di cucina, che sovvertiva le regole esistenti: la "nouvelle cuisine", nata da un movimento di cuochi francesi e poi diffusasi in tutto il mondo dell'alta cucina nell'arco del decennio. Prevedeva cotture brevi, sughi digeribili, cura nella presentazione, assenza di frollature o intingoli. Una rivoluzione. La cucina francese era l'avanguardia, e in questa chiave "leggerei" anche il nostro pollo: sempre all'erta, le sorelle Gosetti, alla guida del nostro giornale da una ventina di anni, stimolavano le lettrici a sperimentare anche piatti inconsueti e di certo il nome del ristorante più celebre di Parigi, il Maxim's, riusciva a toccare le corde giuste. In stile Art Nouveau, centro della vita culturale e artistica fin dai tempi della Belle Époque, frequentato da personaggi come Onassis e la Callas, è da sempre punto di riferimento della gastronomia francese e sinonimo di lusso e buon gusto. Il certificato di garanzia per un piatto divino. – **S. Cornaviera** *massaiemoderne.it*

## Pollo alla Maxim's

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora*

Ingredienti per 4-6 persone
*1,8 kg 1 pollo*
*300 g pesche sciroppate*
*120 g sciroppo di pesche*
*20 g zucchero*
*amido di mais - burro*
*aceto - limone - sale*

**Tagliate** il pollo in sei pezzi, eliminando testa, zampe e interiora e ricavando 2 ali, 2 cosce e 2 mezzi petti. Passateli sulla fiamma per eliminare eventuali residui di piume (strinare), poi rosolateli in un tegame con una piccola noce di burro per 10'.
**Trasferite** i pezzi di pollo in una pirofila e infornate a 200 °C per 20'. Togliete i petti, conservandoli al caldo, e cuocete il resto ancora per 10-15'.
**Sciogliete** intanto in una casseruola lo zucchero con qualche goccia di succo di limone. Dopo 1', fuori dal fuoco, versatevi 2 cucchiaiate di aceto. Tornate sul fuoco e fate sciogliere i grumi che si formano.
**Aggiungete** 50 g di burro, poi lo sciroppo di pesche. Portatelo a bollore con un pizzico di sale e addensate con un pizzico di amido di mais diluito in acqua, fino a ottenere una salsa agrodolce.
**Tagliate** a fette sottili le pesche sciroppate e glassatele nella salsa.
**Disponete** il pollo in un piatto da portata, irroratelo con la salsa, circondate i pezzi con le fettine di pesca e servite guarnendo a piacere con ciuffetti di rosmarino.

**Che cosa è cambiato**
Sostanzialmente la ricetta di oggi è uguale all'originale, a parte solo il grasso di arrosto che abbiamo sostituito con una piccola noce di burro: spesso, infatti, il grasso di arrosto era disponibile nelle cucine di una volta, mentre oggi è più difficile averlo pronto. Un'altra differenza, poi, riguarda la cottura che noi abbiamo preferito fare con il pollo già sezionato; il petto, più asciutto, ha tempi di cottura più brevi rispetto alle altre parti, e questa cottura facilita la gestione dei tempi.

LA RICETTA ORIGINALE DEL

# 1971

*Ingredienti: dose per 4*
***1 pollo Arena circa . . . . . kg. 1,200***
***grasso d'arrosto . . . . . . . . gr. 80***
***burro . . . . . . . . . . . . . . . . gr. 50***
***una scatola di pesche sciroppate***
***zucchero semolato - aceto - Maizena***
***uno spicchio di limone - sale - pepe.***
*Tempo occorrente:* ***circa 15 minuti di preparazione, più 40 minuti di cottura.***

*Pulite bene il pollo, bruciacchiandone la peluria rimasta, quindi lavatelo ed asciugatelo; usando uno spago bianco legate il volatile affinché rimanga in forma e salatelo esternamente. Accendete il forno sui 240°. In una teglia o in una pirofila fate sciogliere il grasso di arrosto, quindi mettete nel recipiente il pollo e rosolatelo da tutte le parti; passatelo poi in forno e lasciatevelo per 40 minuti, irrorandolo spesso con il suo fondo di cottura. Nel frattempo mettete in una padellina di ferro una cucchiaiata di zucchero, spruzzatelo con due o tre gocce di limone, ponete il recipiente sul fuoco e fate caramellare lo zucchero; quando sarà di un bel colore dorato scuro versatevi sopra due cucchiaiate di aceto e da ultimo il burro, sempre mescolando. Unite poi gr. 120 di sciroppo di pesche e mezzo cucchiaino di Maizena, mescolando con cura affinché si sciolga perfettamente. Tagliate le mezze pesche sciroppate a spicchi piuttosto sottili e glassatele nel sugo che si sta riducendo. Quando il pollo sarà cotto toglietelo dal forno, levate lo spago e ponetelo sul piatto di portata (potete però anche dividere il volatile in quattro porzioni) irrorandolo con il sughino agrodolce, ben caldo, e gli spicchi di pesche. Servite subito.*

Sopra *La pagina di marzo 1971 con la ricetta.*
Tovaglietta americana *Chiarastella Cattana*, casseruolina *Ballarini*.

# Un dolce giglio

A cura di *Laura Forti* Fotografie *Riccardo Lettieri* Styling *Beatrice Prada*

Questa torta, semplice e non costosa, si preparava nelle case contadine nel periodo di carnevale. "Sono molto affezionata alla schiacciata, la preparava mia nonna. E io la faccio proprio come la faceva lei, misurando a cucchiai: più pratico e veloce dei grammi, e senza bilancia". Un dolce ricordo che Sofia ci ha dedicato con un mare di sorrisi.

## Schiacciata fiorentina

Impegno *Facile*
Tempo *1 ora più 30' di raffreddamento*
Vegetariana

Ingredienti per 12 persone
*400 g panna fresca*
*220 g farina (16 cucchiai)*
*200 g zucchero semolato (13 cucchiai) più un po'*
*70 g cioccolato fondente*
*50 g burro - 16 g lievito per dolci*
*2 uova - 1 arancia - zucchero a velo*
*latte (8 cucchiai) - cacao amaro - sale*

**Amalgamate** con un cucchiaio il burro ammorbidito e 170 g (11 cucchiai) di zucchero semolato. Aggiungete le uova e un pizzico di sale e cominciate a mescolare con le fruste elettriche; incorporate poi la farina, il lievito, la scorza grattugiata dell'arancia e mescolate; unite 90 g di latte e mescolate con le fruste finché il composto non sarà omogeneo (le uova non devono montarsi).
**Versate** il composto in una teglia rettangolare con i bordi alti (circa 21x30 cm) foderata con carta da forno; livellatelo con una spatola e infornate a 175 °C per circa 25'; lasciate il dolce in forno ancora per 3', poi sfornatelo, toglietelo dalla teglia e fatelo raffreddare bene.
**Montate** intanto la panna con 2 cucchiai di zucchero semolato e sminuzzate il cioccolato con un coltello.
**Sezionate** a metà il dolce orizzontalmente; spennellate la base con il succo dell'arancia. Spalmatevi poi la panna montata; cospargete con il cioccolato e richiudete il dolce. Decorate con zucchero a velo e un giglio di cacao.

**Sofia Rimini**
***Enologa***
Ama della cucina soprattutto il lato... familiare. E cucina per non dimenticare, per tramandare memorie e sentimenti. Tuttavia, si diverte anche a sperimentare: perciò compra riviste e segue le trasmissioni tematiche.

## Evviva la cucina regionale!

Tra i tanti corsi che si tengono alla nostra Scuola nel mese di marzo ("Dolci di carnevale", "Degustazione di tè", "Cucina con le spezie", "Dolci lievitati") tre sono dedicati alle cucine regionali. Protagoniste Toscana (21/03), Sicilia (25/03), Emilia-Romagna (26/03). E all'Emilia Romagna è dedicata anche una serata a tema che celebra i migliori prodotti di questo territorio. Questo il menu: Mortadella Favola tagliata fine, giardiniera sott'olio e pane ferrarese; Lasagne verdi al ragù di salsiccia; Involtini di vitella farciti con purè di patata gialla; Torta di mele modenese e crema alla cannella.
Info: scuolacucinaitaliana.com

### Serate da degustare

La nostra Scuola, in collaborazione con Vinoir, organizza una serie di serate a tema dedicate alla scoperta dei vini del territorio e dei più significativi paesaggi vinicoli d'Italia. Le serate prevedono la degustazione di 4 vini, guidata da Vinoir, l'assaggio di un piatto cucinato ad hoc dai nostri chef e stuzzicherie di accompagnamento. In marzo si scopre la Valpolicella. Artigianato e tradizione di un territorio, dall'Amarone in giù.
Info: scuolacucinaitaliana.com

### Un contest per la salute

La Cucina Italiana, con Airc, ha organizzato nel mese di gennaio un contest dedicato alla cucina salutare, invitando tutti i nostri amici blogger a segnalarci le loro ricette migliori a base di arance. Numerosi i partecipanti (ben 146!) che hanno aderito. Sotto, la ricetta vincitrice Cake al farro, arance e mandorle di Milena Stasi (*unafinestradifronte.blogspot.it*).

## Golosissimo album

Abbiamo invitato i nostri fan di Facebook a inviarci le loro foto dei piatti cucinati seguendo le nostre ricette. Sono stati bravissimi! Abbiamo raccolto le loro creazioni nell'album "La VOSTRA Cucina Italiana", sulla nostra pagina. Grazie a tutti!
*facebook.it/lacucinaitaliana*

# L’indice dello chef

*A colpo d’occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare l’impegno e il tempo di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata.*

## Verdure



## Dolci & Bevande



**LEGENDA**

★ Facile

★★ Medio

★★★ Per esperti

Senza glutine

Vegetariana

● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (*come suggerito nelle ricette*)

# I nostri partner

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie:
www.lacucinaitaliana.it

**ASA Selection**
asa-selection.com

**Ballarini**
0376 9901
ballarini.it

**Baratti Antichità**
030 9718603
barattiantichita.it

**Bitossi Home**
0571 54511
bitossihome.it

**Bormioli Rocco**
0524 5111
bormiolirocco.com

**Braun**
braunhousehold.com

**Ceramiche Marazzi**
marazzi.it

**Ceramiche Nicola Fasano**
099 5661037
fasanocnf.it

**Chiarastella Cattana**
chiarastellacattana.it

**Coltellerie Berti**
055 8469903
coltellerieberti.it

**Easy Life Design**
easylifedesign.it

**Fonderia Ceramiche Bucci**
0721 27127
fonderiabucci.it

**Giovanni Botter**
giovannibotter.com

**Happy Party Shop**
happypartyshop.it

**Hobby di carta**
hobbydicarta.it

**La Fabb®ica del Lino**
lafabbricadellino.com

**La Porcellana Bianca**
laporcellanabianca.it

**Laboratorio Pesaro**
0721 481188
lpdesignfactory.it

**Le Creuset**
lecreuset.it

**Maxwell & Williams distr. Cristallerie Livellara**
02 39322741
livellara.com

**Mepra**
030 8921441
mepra.it

**Officine via Neera**
373 7126921

**Pipoca**
pipoca.eu

**Potomak Studio**
0461 511566
potomak.it

**Studio Natural**
studionatural.it

**Termozeta**
termozeta.com

**Tescoma**
030 7751394
tescomaonline.com

**Tessilarte**
055 364097
tessilarte.it

**Tine K Home**
tinekhome.com

**Wedgwood distr. B.Morone**
bmorone.it


**LA CUCINA ITALIANA**
Proprietà letteraria e artistica riservata ©2014
by La Cucina Italiana s.r.l.
P.zza Aspromonte 15 - 20131 Milano
Direzione e redazione: tel. 02 70642418 - fax 02 2665555
e-mail: cucina@lacucinaitaliana.it
website: www.lacucinaitaliana.it

**Servizio abbonamenti**
Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n° 199 133 199, oppure inviare un fax al n° 199 144 199. Indirizzo e-mail: abbonati@condenast.it.
Il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta.
Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.

***Subscription rates abroad***
*Subscription orders and payments from foreign countries must be addressed to our worldwide subscription. Distributor: Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, Via Dalmazia 13, 25197 Brescia (Italy). Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: Phone +39 0245467962 - fax +39 0245467231.*

**Servizio arretrati e custodie**
Per informazioni: tel. 02 84402232 (dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00); e-mail: arretrati.quadratum@sofiasrl.com o acquisto diretto sul sito www.sofiasrl.com
Copia arretrata € 12 incluse le spese di spedizione; custodia per 12 numeri € 14,90 incluse le spese di spedizione.

**Concessionaria esclusiva per la pubblicità**
EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A.
Piazza Castello 27, 20121 Milano,
tel. 02 85611, fax 02 85612698

**Stampa** Rotolito Lombarda, Cernusco sul Naviglio.
**Distribuzione per l'Italia** Messaggerie Periodici Me.Pe. SpA, via E. Bugatti 15, 20142 Milano.
Distribuzione estero: Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 02 5753911, fax 02 57512606, www.aie-mag.com
Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15-6-1951.
*Testi e fotografie, anche se non pubblicati, non si restituiscono.*

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7607 del 18-12-2013

LOREM IPSUM

# Non perdete il numero di APRILE in edicola dal 21 marzo 2014

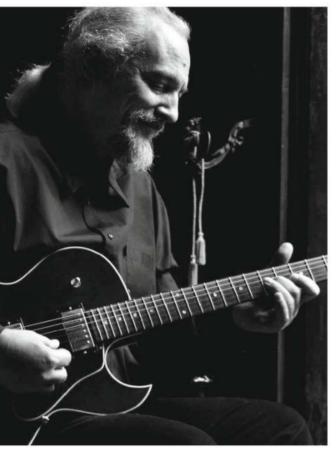
**GUSTARE LA PASQUA**

***Un pranzo di festa con i piatti della tradizione e altre ricette per una saporita scampagnata***

**IL DESIGNER ISPIRA IL CUOCO**

A tavola alla Fondazione Achille Castiglioni

**DOLCE PRIMAVERA**

Il piacere della delicatezza

# Eugenio Finardi, artista anarchico

*Ama sperimentare, spostando sempre l'orizzonte alla ricerca di novità. Anche in cucina.*

di *Antonella Previtali*

Cantautore e chitarrista, arrangiatore e pianista, Eugenio Finardi, italoamericano (la madre Eloise era una cantante lirica statunitense) nato a Milano, classe 1952, è uno dei più apprezzati musicisti della scena rock e pop d'autore italiana, soprattutto per i suoi dischi degli anni '70 e '80.
L'autore di *Extraterrestre* e *Musica Ribelle* infarcisce di quello spirito rock fatto di istinto, grinta e originalità anche la sua cucina. Tant'è che lui, che ha inciso il primo album a nove anni, anche quando veste i panni da cuoco-casalingo non può che farsi consigliare dalla musica e per ben cucinare ascolta Keith Richards, chitarrista e membro fondatore dei Rolling Stones.
La sperimentazione è l'ingrediente di ogni ricetta di Finardi. Nel suo essere stato, infatti, anche pilota di ultraleggero (piccolo aeromobile per voli di piacere) ha imparato come, in ogni aspetto della realtà, per migliorare e scoprire nuove doti, è necessario *Spostare l'Orizzonte*, curiosando sempre oltre.

**Nome**
Eugenio.

**Cognome**
Finardi.

**Professione**
Musicista.

**Il tuo motto**
Spostare l'Orizzonte. Imparato in campo aeronautico e applicato a ogni aspetto della vita.

**Il tuo motto in cucina**
Non dimenticarsi mai, come ingredienti, gusto e creatività.

**Se fossi un piatto saresti**
Una costata al sangue.

**Il tuo piatto preferito**
Succulente lasagne.

**Il piatto che detesti**
Peperonata, piuttosto digiuno!

**La tua bevanda preferita**
Latte magro freddo.

**Il tuo chef preferito**
Keith Richards. D'altronde ci si nutre anche di musica, no?

**Il tuo ristorante preferito**
Le trattorie emiliane da camionisti.

**La cucina etnica che ti piace di più**
Giapponese.

**Il tuo libro di cucina preferito**
Quello del Bimby.

**Il tuo programma televisivo gastronomico preferito**
MasterChef.

**Lo strumento che non può mai mancare in cucina**
Lo scolapasta.

**Il tuo più grande fiasco ai fornelli**
Pasta in bianco scotta. E vi lascio il dubbio: sono un totale disastro o è stata solo la sbadataggine di una volta in cui non stavo bene?

**Il tuo successo ai fornelli**
Mi piacerebbe rispondere il Sugo in ogni sua variante, dal momento che ho intitolato un album così nel 1976. In realtà, in questo periodo mi sento un mago delle torte.

**Il tuo approccio alla ricetta, fedele o anarchico?**
Anarchico e creativo.

**Da quando conosci *La Cucina Italiana*?**
Da 10 anni.

**Che cosa ti piace di *La Cucina Italiana*?**
L'impaginazione raffinata e le foto gustose e perfette.

**Cerchi una ricetta: riviste, web, smartphone o tablet?**
Web, immediato ovunque io sia.

**Un saluto per la Redazione?**
Buon appetito a tutti!

Nella foto, Eugenio Finardi
*eugeniofinardi.it*

Volete rispondere anche voi al nostro questionario? Inviateci le risposte a: cucina@lacucinaitaliana.it
Le più intriganti saranno pubblicate su *lacucinaitaliana.it*